APICIO

• Cocina Romana

Edición de Bárbara Pastor Artigues

EDITORIAL COLOQUIO

Marco Gavio Apicio

Cocina romana



Traducción de Bárbara Pastor Artigues

Tercera Edición, 1987

Juan Alvarez Mendizábal, 65 28008 MADRID
ISBN: 84-86093-36-8
Depósito Legal: M. 10370-1986
Imprime: GRUPODIS, S.A. Juan Alvarez Mendizábal, 58
28008 MADRID



PROLOGO

Poner prólogo a un libro tiene utilidad siempre que aporte interés al lector por su contenido; sin embargo, nuestro prólogo tiene otro objeto: es una aclaración a quien se disponga a leer este libro titulado ñCocina Romanaò. Esto es, se trata de la simple transmisión literal de las recetas elaboradas por *Apicio,* autor del Tratado, sin otro ánimo crítico, cual pudiera ser aquel que impulsare a traducir un texto de la Antigüedad: un estudio erudito del léxico, la forma, o incluso osar poner en tela de juicio el contenido de alguna receta. En definitiva, el afán que nos ha impulsado a dar luz a un libro de cocina romana ha sido exclusivamente el de enriquecernos con nuevos conocimientos sobre la vida de nuestros lejanos y sentidos Mayores, esforzándonos por avivar su recuerdo en nuestros días y en nuestras obras cotidianas, como puede ser la tan simple de COMER.

Conscientes de lo que supone alumbrar un texto de cocina romana, precisamente por ser éste un tema mal juzgado o desconocido para la mayoría, ofrecemos al lector los textos de Apicio, sin otro comentario que la personal opinión sobre alguna receta digna de mayor atención.

Estamos ante un libro de cocina, el más antiguo de cuantos conocemos, redactado entre los siglos I-III d.C. De éste se hizo una edición abreviada en el siglo III, que es esencialmente la que nos ha quedado. La primera edición impresa apareció en Venecia a finales del siglo XV, basada en los diversos manuscritos transmitidos y recopilados durante toda la. Edad Media. Hubo luego una segunda edición, impresa en Milán, en 1498. El título del libro fue ñArs magiricaò, o ñApicius culinariusò, o también ñDe re coquinaria libri decemò. Sobre el autor existen dudas.

Se sabe que su nombre fue Apicius, pero la dificultad no reside en encontrar este nombre en la Antigüedad, pues existe en abundancia; se trata de saber cuál de ellos fue. Conocemos a un Apicio del año 95 a.C., que vivió bajo Sila. Otro de tiempos de Tiberio, y un tercero de tiempos de Trajano. El más famoso es el que vivió bajo Tiberio, conocido por el nombre de Gavius Apicius, nacido el año 25 a.C. Dan testimonio de él Tácito, Plinio, Suetonio y Séneca, a través de los cuales sabemos que ofrecía banquetes suntuosos e impartía cursos de gastronomía.

Lo que llama la atención del libro es su arte al mezclar los conocimientos más rutinarios con la más exquisita búsqueda de sabores. Así, nos encontramos ante recetas como ñDigestivo para el vientreò; ñcómo dar buen color a las verdurasò, pasando por la refinada ñvino de violetas y de rosasò, hasta llegar a los más complicados rellenos y suntuosas salsas.

¿Interesa saber más acerca de Apicio? Quizás debamos mencionar que su final desgraciado nos acerca el recuerdo de quien vivió por y para dar gusto al estómago y a la vista: se suicidó por miedo a vivir privado del lujo del buen comer, cuando consideró insuficientes los sestercios que le quedaban. Fue un hombre que despilfarró una gran fortuna en comer a su gusto. Podemos leer su muerte en ñConsolatio ad Helviamò, de Séneca.

Después de haber leído el libro de Apicio, ¿cuál es nuestra opinión con respecto a la cocina romana? Desechada completamente la creencia de que ésta fuese pesada, indigesta y orgiástica, resaltamos fundamentalmente su preocupación por la repercusión sobre el estómago; es decir, elaborar una receta era tener en cuenta simultáneamente el placer del estómago y su bienestar, hasta el punto de que ofrecía remedios a la pesadez o dificultad estomacal en la inmediata digestión del alimento: de ahí el abundante uso de hierbas y constante presencia de la *miel,* reina de los ingredientes, para contrarrestar la grasa de la carne la mayoría de las veces porcina.

Respecto al tipo de carne predominante en la Antigüedad, sobresalen el cerdo y la liebre, muy lejos de ser considerados inferiores a la preciada ternera de hoy. Entre el pescado y la carne, era más apreciado el pescado, que solía mezclarse con queso blanco, muy buen receptor de plantas aromáticas. Lo que quizás nos llame la atención en las recetas de Apicio, sea la costumbre de hervir

la carne y después asarla, cuando obviamente supone una pérdida de proteínas: ello se debe al rechazo de la sangre animal; esto es, con la previa ebullición de la carne, amén de mayor higiene, se conseguía preparar la carne para su perfecto asado, ya que la preferencia de los Romanos era ñcarne doraditaò, nunca cruda, o lo que para nosotros es ñvuelta y vueltaò.

Quién coja un libro de cocina moderna, y establezca un juicio comparativo entre ésta y la antigua, percibirá no tanta diferencia como similitud, y convendrá en que tratándose de Cocina, no importa tanto el fondo como la forma, y en que el éxito de una receta depende más del gusto inculcado que de su calidad auténtica. Después de leer menús de nuestra Cocina con un título como ñZarzuela de menudillosò o ñPierna de Ternera al Asador Castellanoò, ¿puede acaso pensar alguien que las recetas de Apicio ñPollo de. Heliogábaloò, ñPlato de lecheò o ñMenú de albaricoquesò contienen ingredientes sofisticados o indigestos? En cualquier caso, éstos reflejan lo que contienen, mientras que los anteriores difícilmente muestran lo que son y mucho menos cómo se han elaborado; sin duda alguna, interviene mucho más el factor sorpresa, que no siempre es grato y, mucho menos, acorde con su precio.

Por último, resaltar la importancia de la perfecta combinación de hierbas, presentes en toda receta apiciana, y de la miel, que sólo excepcionalmente no aparece en alguna de ellas. Así, el contraste del efecto carminativo de las hierbas (que citamos en su totalidad al final del libro), mezclado con miel, equilibra a la perfección la ð quizásð abundante grasa de animales como jabalí, ciervo o cerdo. No obstante, sólo se convencerá de ello quien experimente una receta, sin necesidad de buscar demasiado. Puede el lector preparar su estómago ante un menú exquisito que consista en los siguientes platos:

Como aperitivo, las *Isicia* (antecedente de la tortilla Sacramonte)
primer plato, *Pollo de Heliogábalo*
segundo plato, *Barbo al eneldo*
Postre, *Plato de leche*
acompañado de unas *frutas selectas,*
todo ello regado con un buen *merum* o *mulsum,* y díganos qué siente su entendido paladar de buen gourmet.

La preparación de este libro ha sido posible gracias a la colaboración de:

Eulalia Marí, ejemplar con sus dosis de paciencia y sabiduría natural ante la confección de cualquier receta.

Antonio Isern, cocinero entusiasta de Apicio.

Antonia Ordinas, extraordinaria compañera en la difícil búsqueda de hierbas y plantas, y magnífica asesora en todo el proceso de esta obra.

Y a tantos otros que amistosamente se han ofrecido en dar su paladar y estómago para cada nueva receta que hemos elaborado, nuestra más profunda gratitud.

Madrid, 25 Enero 1986

BIBLIOGRAFIA

La edición utilizada para esta traducción ha sido la de Lacques André, París, Bellas Lettres, 1974, confrontada con la de G. Giarratano-F. Vollmer, Leipzig, Teubner, 1922, excelente edición crítica.

Quien quiera profundizar en el tema y adquirir un conocimiento más profundo basándose en las fuentes de los autores clásicos, confronte la edición de Jacques André, antes mencionada, que contiene una amplia información bibliográfica, así como un estudio completo del léxico de cada una de las recetas.

Como Bibliografía auxiliar de la Cocina Romana, hemos hecho uso de las siguientes obras:

Jean-François Revel. *Un Festín en palabras*, Tusquets Editores (Col. 5 Sentidos), Barcelona, 1980.

Jacques André. *L'Alimentation et la cuisine á Rome*, Paris, Ed. Klincksieck, 1961.

Pío Font Quer. *Plantas Medicinales. El Dioscórides Renovado.* Ed, Labor, Madrid 1981.

ñEl maravilloso mundo de las hierbasò, Col. Editors, S.A. Barcelona, 1982.



http://www.hs-augsburg.de/~harsch/Chronologia/Lspost04/Apicius/api_re00.html



Li b r i d e c e m
q u i d i c u n t u r d e
r e c o q u i n a r i a
e t e x c e r p t a
a V i n i d a r i o v i r o i n l u s t r i

CAELIUS APICIUS
(ca. 390/450)

DE RE COQUINARIA

Epimeles Sarcoptes Cepuros Pandecter Ospreon

Tropetes Polyteles Uolatilia Tetrapus Quadripedia Thalassa Mare Halieus Piscatura

Apicii de re coquinaria
ca. 390/450

opus

«De re coquinaria, corpus illud Latine scriptum quod Apicio*) tribuitur, comprehendunt opera duo distincta quidem at non secernenda, quorum alterum Libri Decem nuncupatum sed titulo carens, a quarti saeculi novissimis annis vel quinti primis, alterum, multo brevius sed ab iisdem fontibus oriundum, cui titulo Apici Excerpta a Vinidario, a quinto provenit. percommode haec ambo opera intra id temporis spatium cadunt quod infimae latinitatis dicitur, ubi sonitus formae constructiones verborum necdum satis compertis mutationibus a classico sermone declinabant» (Mary Ella Milham).

Marcus Gavius Apicius, «ad omne luxus ingenium natus» (Plin. nat. hist. 9,66), «nepotum omnium altissimus gurges» (Plin. nat. hist. 10,133), vir «dives et prodigus» (Tac. ann. 4,1,2), floruit primis annis primi saeculi post Christum natum.

Fontes

editiones:

Appicius Culinarius
ed.: Guilermus Signerre Rothmagensis, Milano 1498

editio princeps

Apitii Celii De Re Coquinaria libri decem
ed.: Bernardus Venetus, Venetia [1500]
Apicii Celii De Re Coquinaria libri decem
ed.: Iohannes de Cereto de Tridino, Venetia 1503
Caelii Apitii De Re Culinaria libri X
ed.: Albanus Torinus, Basel 1541
Caelii Apicii De Re Culinaria libri X
ed.: Albanus Torinus, Lyon 1541
Apicii Caelii de opsoniis et condimentis sive arte coquinaria libri X
ed.: G. Humelberg, Zürich 1542
Apicii Coelii De Opsoniis et Condimentis, sive Arte Coquinaria, Libri Decem
ed.: M. Lister, London 1705
Apicii Coelii De Opsoniis et Condimentis, sive Arte Coquinaria, Libri Decem
ed.: M. Lister, Amsterdam 1709
Apitius Caelius delle Vivande e Condimenti ovvero dell'Arte de la Cucina
ed.: G. Baseggio, Venetia 1852
Apici Caeli De Re Coquinaria Libri Decem
ed.: C. T. Schuch, Heidelberg 1867/74
Apicii Librorum X qui dicuntur De Re Coquinaria quae extant
ed.: C. Giarratano/F. Vollmer, Leipzig 1922
Apicius, De Re Coquinaria
ed.: A. Marsili, Pisa 1957
Apicius: The Roman cookery book
ed.: B. Flower/E. Rosenbaum, London 1958
Apicius, L'Art Culinaire
ed.: J. André, Paris 1965
Apicius: De Re Coquinaria
ed.: M. E. Milham, Leipzig 1969
Das römische Kochbuch des Apicius
ed.: R. Maier, Stuttgart 1991

versio electronica: Ulrich Harsch 2000



DE RE COQUINARIA LIBER PRIMUS M. GAVII APICII

Ἐπιμελής

ñ*El chef****ò***

I. conditum paradoxum II. conditum melizomum III. absinthium Romanum IV. rosatum et violacium V. oleum Liburnium sic facies VI. vinum ex atro candidum facies VII. de liquamine VIII. ut carnes sine sale [sine] quovis tempore recentes sint IX. callum porcinum vel bubulum et ungellae coctae ut diu durent X. ut carnem salsam dulcem facias XI. pisces fricti ut diu durent XII. ostrea ut diu durent XIII. ut uncia laseris toto tempore uti possis XIV. ut dulcia de melle diu durent XV. ut mel malum bonum facias XVI. mel corruptum ut probes XVII. uvae ut diu serventur XVIII. ut mala et mala granata diu durent XIX. ut mala cydonia diu serventur XX. ficum recentem, mala, pruna, pira, cerasia ut diu serves XXI. citria ut diu durent XXII. mora ut diu durent XXIII. holera ut diu serventur XXIV. rapae ut diu serventur XXV. tubera ut diu serventur XXVI duracina persica ut diu serventur XXVII. sales conditos ad multa XXVIII. olivas virides servare ut quovis tempore oleum facias XXIX. cuminatum in ostrea et conchyliis XXX. laseratum XXXI. oenogarum in tubera XXXII. oxyporium XXXIII. hypotrimma XXXIV. oxygarum digestibile XXXV. mortaria

LIBER I.

I. Conditum paradoxum.

1. CONDITI PARADOXI COMPOSITIO. Mellis p.XV in aeneum uas mittuntur, praemissis vini sextariis duobus, ut in coctura mellis vinum decoquas. Quod igni lento et aridis lignis calefactum, commotum ferula dum coquitur, si effervere coeperit, vini rore conpescitur, praeter quod subtracto igni in se redit. Cum perfrixerit, rursus accenditur. Hoc secundo ac tertio fiet, ac tum demum remotum a foco postridie despumatur. Tum mittis piperis uncias quattor iam triti, masticis scripulos III, folii et croci dragmae singulae, datilorum ossibus torridis quinque, isdemque dactilis vino mollitis, intercedente prius suffusione vini de suo modo ac numero, ut tritura lenis habeatur. His omnibus paratis supermittis vini lenis sextaria XVIII.

LIBRO I

1 *Receta de vino aromático*

I VINO AROMÁTICO EXTRAORDINARIO

Echar en un recipiente de bronce 5 kg. de miel aproximadamente 1 , habiendo vertido previamente 1 litro de vino. Cocerlo hasta que hierva y se evapore la mitad del líquido. Se hará a fuego lento, utilizando leña seca 2 y removiendo con una espátula. Si empieza a hervir, rociar con un poco de vino para que baje, o simplemente retirar del fuego. Cuando haya empezado a enfriarse, poner de nuevo al fuego. Esto se hará tres veces, y se retirará definitivamente. Al día siguiente, sacar la espuma. A continuación, echar 110 gr. de pimienta molida, 5 gr. de almáciga de lentisco, 4 gr. de hoja de nardo e igual cantidad de azafrán, 5 huesos tostados de dátiles, y los dátiles macerados en vino. Todo se rociará con vino en cantidad suficiente para endulzar la mezcla. Cuando ya esté, echar 10 litros,

Carbones perfecto aderunt.

aproximadamente, de vino dulce. Una vez realizado todo esto, introducir carbón 3.

[1] Para mayor claridad, se redondearán las cantidades.
[2] Es preciso emplear madera seca, puesto que si está verde produce humo y da sabor al vino.
[3] Los Antiguos habían reconocido la propiedad del carbón de madera para purificar y suprimir el mal sabor u olor. Se echaba el carbón ardiendo dentro del producto.

Esta receta, a pesar de la mezcla de 110 gr. de pimienta, es exageradamente dulce. Los huesos de dátiles tostados y pulverizados forman parte de diversos medicamentos, como remedio para la garganta.

2. CONDITUM MELIZOMUM PERPETUUM QUOD SUBMINISTRATUR PER VIAM PEREGRINANTI.

Piper tritum cum melle despumto in cupellam mittis conditi loco, et ad momentum quantum sit bibendum, tantum aut mellis proferas aut vini misceas. Sed si uas erit, nonnihil uini melizomo mittas, adiciendum propter mellis exitum solutiorem.

2 *VINO AROMATICO CON MIEL PARA EL VIAJE*, que se conserva siempre y pueden llevarse los que se van de viaje.

Echar dentro de un barril pequeño pimienta molida con miel espumada en lugar del vino aromático, y cuando se quiera beber, mezclar miel y vino según la cantidad a tomar. Si en lugar de un barril fuese un recipiente de cuello estrecho 1, añadir al vino con miel un poco más de vino, para facilitar la salida de la miel.

[1] Si se utilizaba un barril, bastaba con levantar el tapón y tomar el preparado con una cuchara; mientras que en el *vas*, de cuello estrecho, se debía introducir un poco de vino para licuar el compuesto y poder beberlo.

II. Absinthium Romanum

1. ABSINTHIUM ROMANUM SIC FACIES.
Conditi Camerini praeceptis, utique pro absinthio cessante; in cuius vicem absinthi Pontici purgati terendique unciam, Thebaicam dabis, masticis, folii scripulos III, vini eius modi sextarios XVIII. Carbones amaritudo non exigit.

II AJENJO ROMANO

Se seguirá la receta del vino aromático de Cameria en caso de que falte ajenjo romano. En su defecto, se emplearán 27 gr. de ajenjo del Ponto, previamente limpiado y triturado, un dátil de Tebas, 3 gr. de almáciga de lentisco, 3 de hoja de nardo, 6 gr. de costo, 3 de azafrán y 10 litros de vino de igual calidad. No hace falta carbón para quitar el sabor amargo.

El vino de ajenjo es medicinal, y se vendía en los comercios. La cantidad de ajenjo prescrita en esta receta es moderada, en comparación con las prescritas por los contemporáneos de Apicio. Dioscórides, lib. V, cap. 31, da la receta de vino lentiscino: 10 gr. de mosto y 6 gr. de lentisco bien pistadas en un almirez. Se mezclaban ambos ingredientes y se ponían a hervir juntos hasta que el mosto menguase una tercera parte o la mitad. Después se colaba y se guardaba. El líquido resultante se tenía por confortativo del estómago y se utilizaba

para cortar las diarreas.

* * *

Vemos cómo tenía mucha importancia para los Romanos fijar el lugar de procedencia de los productos utilizados en sus comidas, lo cual indica el amor y apego que sentían hacia la tierra.

III. Rosatum et violacium.

1. ROSATUM SIC FACIES.
Folias rosarum, albo sublato, lino inseris ut sutilis facias, et vino quam plurimas infundes, ut septem diebus in vino sint. Post septem dies rosam de vino tollis et alias sutiles recentes similiter mittis, ut per dies septem in vino requiescant, et rosam eximis. Similiter et tertio facies et rosam eximis et vinum colas et, cum ad bibendum voles uti, addito melle rosatum conficies, sane custodito ut rosam a rore siccam et optimam mittas. Similiter, ut supra, et de viola violacium facies, et eodem modo melle temperabis.

III VINO DE ROSAS Y DE VIOLETAS

1 Receta de vino de rosas
Quitada previamente la parte blanca del pétalo, poner en un hilo de lino pétalos de rosa, de manera que queden bien engarzados; echar en el vino la mayor cantidad posible y dejarlos durante 7 días. Después de ese tiempo, sacarlos y echar otros nuevos exactamente igual que antes, dejándolos reposar durante 7 días y volverlos a sacar. Lo mismo, hasta tres veces, y a continuación colar el vino. En el momento en que se vaya a beber, añadir miel, y así se obtendrá vino de rosas. Es aconsejable emplear rosas que no estén húmedas y sean de la mejor calidad.

Por el mismo procedimiento hacer el vino de violetas, que se mezclará igualmente con miel.

El vino de rosas se vendía en el comercio. Hay recetas dejadas por Dioscórides y Plinio. En Paladio 6,13 y Geor. 8,3 se añade miel antes de beberlo, como aquí.

2. ROSATUM SINE ROSA SIC FACIES.
Folia citri viridia in sportella palmea in dolium musti mittes antequam ferveat, et post quadraginta dies exime. Cum necesse fuerit, mel addes et pro rosto utere.

2 *Receta de vino de rosas sin rosas*
Echar en un barril de mosto sin fermentar hojas verdes de limonero colocadas en un pequeño capazo de palma, y a los 40 días sacarlas. Cuando se necesite, añádase miel, y se puede usar como vino de rosas.

Perfumar los vinos, principalmente con flores, era fundamental en el arte vinícola hasta el punto de que, en griego, hay un término para el vino con olor a flores: *ἀνθοφμίας*.

IV. Oleum Liburnium sic facies.

1. In oleo Spano mittes hellenium et cyperi et folia lauri non vetusta, tunsa omnia et cribellata, ad levissimum pulverem redacta, et sales frictos et tritos, et per triduum vel plus promisce diligenter. Post haec aliquanto tempore patere requiescere, et Liburnicum omnes putabunt.

IV RECETA DE ACEITE DE LIBURNIA

Mezclar con aceite español helenio, hojas frescas de chufa y de laurel, todo triturado y pasado por el tamiz hasta hacerse un polvo muy fino, sal frita 1 bien desmenuzada. Mezclar todo con cuidado durante 3 días o más. Dejar reposar algún tiempo, y todos creerán que es aceite de Liburnia.

1 *sal frita:* Col. 12, 21, 2.

V. Vinum ex atro candidum facies.

1. Lomentum ex faba factum vel ovorum trium alborem in lagonam mittis et diutissime agitas: alia die erit candidum. Et cineres vitis albae idem faciunt.

V RECETA PARA CONVERTIR EN BLANCO EL VINO TINTO

Echar en la botella harina de haba 1 , o bien la clara de tres huevos, y agitar durante mucho tiempo: al día siguiente el vino será blanco. Las cenizas de la vidalba dan el mismo resultado.

1 *lomentum:* mezcla de harina de haba y de arroz. La harina de haba, conocida en la Antigüedad como detergente, y las claras de huevo son viejas recetas que permiten la clarificación de los vinos.

VI. De liquamine emendando.

1. Liquamen si odorem malum fecerit, val inan inversum fumiga lauro et cupresso, et in hoc liquamen infunde ante ventilatum. Si salsum fuerit, mellis sextarium mittis et moves picas, et emendasti; sed et msutum recens idem praestat.

VI COMO ARREGLAR EL GARUM 1

Si el garum oliese mal, fumigar con laurel o ciprés un recipiente invertido, y echar en él el garum previamente aireado. En caso de que fuese demasiado salado, añadir 1/2 kg. de miel y remover; con eso se habrá arreglado. También el mosto fresco surte el mismo efecto.

1 *Garum:* Es un condimento muy usado en la cocina romana. Está generalmente admitido que era el zumo que se desprendía de pescados de mar, normalmente arenques y caballas, puestos en salazón en toneles y aplastados con otros productos como vinagre, agua, aceite o vino. Actualmente, en la cocina vietnamita, se utiliza un condimento muy similar llamado *naocmam*, que se obtiene en las tiendas de productos orientales.

VII. Ut carnes sine sale quovis tempore recentes sint.

1. UT CARNES SINE SALE QUOVIS TEMPORE RECENTES SINT.

Carnes recentes quales volueris melle tegantur, sed vas pendeat et, quando volueris, utere. Hoe hieme melius fit, aestate paucis diebus durabit. Et in carne cocta itidem facies.

VII

1 *Receta para conservar fresca la carne sin salar*

Se cubre de miel la carne fresca que uno quiera conservar, y se cuelga el recipiente que la contiene, de manera que pueda usarse en el momento necesario. Mejor será hacer esto en invierno, ya que en verano se conserva pocos días. Proceder de la misma manera con la carne cocida.

- ð Costumbre mantenida por los hindúes, que guardan un año la carne envuelta con miel.

2. CALLUM PORCINUM VEL BUBULUM ET UNGELLAE COCTAE UT DIU DURENT.

In senapi ex aceto, sale, melle facta mittis ut tegantur et, quando volueris, utere: miraberis.

2 *Receta para conservar los callos de cerdo o de buey y las manos*

Se ponen los callos en mostaza preparada a base de vinagre, sal y miel hasta quedar cubiertos; podrán

emplearse cuando se necesiten. Es realmente sorprendente.

VIII. Ut carnem salsam dulcem facias.

1. Carnem salsam dulcem facies, si prius in lacte coquas et postea in aquam.

VIII

1 *Receta para desalar la carne*
Se desala la carne hirviéndola primero en leche, y después en agua.

IX. Pisces fricti ut diu durent.

1. UT PISCES FRICTI DIU DURENT.
Eodem momento quo friguntur et levantur ab aceto calido perfunduntur.

IX RECETA PARA CONSERVAR EL PESCADO FRITO

1 Rociarlo con vinagre caliente en el mismo momento en que, ya frito, se retira del fuego.

2. OSTREA, UT DIU DURENT.

Lavas ab aceto, aut ex aceto vasculum picitum lava, et ostrea compone.

2 PARA CONSERVAR LAS OSTRAS

2 Lavar las ostras con vinagre, o bien recubrir de pez un recipiente y colocar en él las ostras.

X. Ut uncia laseris toto tempore durent.

Laser in spatiosum doliolum vitreum mittis et nucleos pineos et puta viginti, cumque utendum fuerit lasere, nucleos contere, et in cibis miraberis sapores; et tantum numero nucleorum doliolo reserentur.

X COMO DISPONER DE BENJUÍ SIEMPRE QUE UNO QUIERA

Poner el benjuí en una tinaja de gran tamaño y unos veinte piñones, por ejemplo. En el momento en que se vaya a emplear el benjuí, picar los piñones y ello dará un sabor exquisito a los alimentos. Se volverán a echar en la tinaja otros piñones.

XI. Ut dulcia de melle diu durent.

1. UT DULCIA DE MELLE DIU DURENT.
Accipies quod Graeci dicunt cnecon et facies farinam et admisces cum melle eo tempore quo dulcia facturus es.

2. UT MEL MALUM BONUM FACIAS.
Me malum bonum facies ad vendendum, unam partem mali et duas boni si simul miscueris.

3. MEL CORRUPTUM UT PROBES.

Inlunium infundes in melle et incende. Si incorruptum est, lucet.

XI COMO CONSERVAR LOS DULCES CON MIEL

1 Coger lo que los griegos llaman ñcnecosò, azafrán puro. Desmenuzarlo y mezclar con miel mientras se preparan los dulces.

2 *Cómo dejar en buen estado la miel pasada*
La miel pasada puede dejarse en buen estado para venderla si se mezcla una parte de ella con dos de miel buena.

3 *Cómo reconocer la miel en mal estado*

Encender en la miel una mecha; si está en buen estado, arderá.

XII. Uvae ut diu seruentur.

1. UVAE UT DIU SERVENTUR.
Accipies uvas de vite inlaesas, et aquam pluvialem ad tertias decoques, et mittis in vas in quo et uvas mittis. Vas picari et gipsari

XII COMO CONSERVAR LAS UVAS

Coger uvas de la vid que no tengan ningún defecto, hervir agua de lluvia hasta reducirse a la tercera parte y echarla en un recipiente junto con las uvas.

facies, et in locum frigidum ubi soli accesusum non habet reponi facies et, quando volueris, uvas virides invenies. Et ipsam aquam pro hydromelli aegris dabis. Et si in ordeo obruas, inlaesas invenies.

Taparlo con yeso y pez, y colocar en lugar fresco donde no dé el sol. Cuando quieran comerse, se tendrán uvas verdes. El agua puede darse, en lugar de hidromiel, a los enfermos. Se conservan igualmente tapándolas con cebada.

2. UT MALA ET MALA GRANATA DIU DURENT.
In calidam ferventem merge, et statim leva et suspende.

2 *Cómo conservar las manzanas y las granadas*

Ponerlas en agua hirviendo, sacar enseguida y colgarlas.

3. UT MALA CIDONIA DIU SERVENTUR.
Eligis mala sine vitio cum ramulis et foliis et condes in vas et suffundes mel et defritum et diu servabis.

3 *Cómo conservar los membrillos*

Escoger unos membrillos sin ningún defecto, con el tallo y las hojas; colocarlos en un recipiente, cubrirlos con miel y defritum. Así se conservarán mucho tiempo.

4. FICUM RECENTEM, MALA, PRUNA, PIRA, CERASIA UT DIU SERVES.
Omnia cum peciolis diligenter legito et in melle ponito ne se contingant.

4 *Cómo conservar higos, manzanas, ciruelas, peras y cerezas*
Escogerlas cuidadosamente con su peciolo y ponerlas en miel, sin que se toquen.

5. CITRIA UT DIU DURENT.
In vas citrium mitte, gipsa, suspende.

5 *Cómo conservar los limones*
Echarlos en un recipiente, tapar con yeso y colgarlo.

6. MORA UT DIU DURENT.
Ex moris sucum facito et cum sapa misce et in vitrio vase cum mora mitte; custodies multo tempore.

6 *Cómo conservar las moras*
Hacer un jugo de mora, mezclarlo con sapa1 y echarlo con las moras en un recipiente de vidrio. Se conservarán mucho tiempo.

1 *Sapa:* vino cocido, reducido a 1/3.

7. OLERA UT DIU SERVENTUR.
Olera electa no satis matura in vas picitum repone.

7 Cómo conservar las verduras
Escoger verduras que aún no estén maduras, y ponerlas en un recipiente recubierto de pez.

8. RAPAE UT DIU SERVENTUR.
Ante accuratas et compositas asperges mirtae bacis cum melle et aceto.

8 *Cómo conservar los nabos*
Primeramente, limpiarlos y colocarlos con cuidado; a continuación, cubrir con bayas de mirto, miel y vinagre.

9. ALITER.
Senapi tempera melle, aceto, sale et super compositas rapas infundes.

9 Otro modo
Hacer una mezcla con mostaza, miel, vinagre y sal; echarla sobre los nabos previamente limpiados.

10. TUBERA UT DIU SERVENTUR.
Tubera quae aquae non vexaverint componis in vas alternis, alternis scobem siccam mittis et gipsas et loco frigido pones.

10 *Cómo conservar las trufas*
Colocar las trufas, que aún no hayan sido puestas en agua, dentro de un recipiente, poniendo encima de ellas de forma alternada, una capa de serrín seco y otra de trufas, sucesivamente. Tapar con yeso y

guardar en sitio fresco.

11. DURACINA PERSICA UT DIU DURENT.
Eligitio optima et mitte in muriam. Postera die exime et spongiabis diligenter et collocabis in vas. Fundes salem, acetum, satureiam.

11 *Cómo conservar los melocotones*

Escoger melocotones de primera calidad y ponerlos en salmuera. Sacarlos al día siguiente, escurrirlos cuidadosamente y colocar en un recipiente. Echarles sal, vinagre y ajedrea.

XIII. Sales conditos ad multa.

1. Sales conditos ad digestionem, ad ventrem movendum, et omnes morbos et pestilentiam et omnia frigora prohibent generari, sunt autem et suavissimi ultra quam speras. Sales communes frictos lib.I, sales ammonicos frictos lib.II, piperis albi uncias III, gingiber unc.II, ammeos unc.I semis, timi unc.I semis, apii, seminis unc.I semis (si apii semem mittere nolueris, petroselini mittis unc.III), origani unc.III, erucae semen unc.I semis, piperis nigri unc.III, croci unc.I, ysopi Cretici unc.II, folium unc.II, petroselinum unc.II, aneti unc.II.

XIII SAL DE ESPECIAS PARA USOS MULTIPLES

La sal de especias es recomendable para la digestión, para mover el vientre, y previene contra todas las enfermedades, la peste y los resfriados. Tiene un sabor mucho más agradable de lo que se cree.
Ingredientes: 325 gr. de sal común frita, 650 gr. de sal de amoníaco frita, 80 gr. de pimienta blanca, 50 de jengibre, 10 de comino, 10 de tomillo, 10 de semilla de apio (si no se quiere apio, puede echarse 80 gr. de perejil), 80 gr. de orégano, 10 de grano de jaramago, 80 de pimienta negra, 20 de azafrán, 50 gr. de hisopo de Creta, 50 de hoja de nardo, 50 de perejil y 50 de eneldo.

XIV. Oliuas uirides seruare ut quouis tempore oelum facias.

1. Olivas de arbore sublatas in illud mittis, et erunt tales quovis tempore quasi mox de arbore demptae. De quibus, si volueris, oleum viridem facies.

XIV COMO CONSERVAR ACEITUNAS VERDES PARA HACER ACEITE EN CUALQUIER EPOCA

Echar en aceite aceitunas cogidas del árbol, y se conservarán como si fuesen recién cogidas. Con ellas se podrá hacer aceite verde siempre que se quiera.

XV. Cuminatum in ostrea et conchiclis.

1. CUMINATUM IN OSTREA ET CONCHICLA.
Piper, ligusticum, petroselinum, mentam siccam, folium, malabatrum, cuminum plusculum, mel, acetum et liquamen.

2. ALITER.
Piper, ligusticum, petrosilenum, mentan siccam, cuminum plusculum, mel, acetum, liquamen.

XV SALSA DE COMINO PARA OSTRAS Y OTROS MARISCOS

1 Pimienta, ligústico, perejil, menta seca, hoja de nardo, malobatron[1], bastante cantidad de comino, miel, vinagre y garum.

1 *malobatron:* hoja de una planta india, probablemente el betel.

2 *OTRA RECETA.*
Pimienta, ligústico, perejil, menta seca, bastante cantidad de comino, miel, vinagre y garum.

XVI. Laseratum.

1. LASERATUM.
Laser Cyrenaicum vel Parthicum tepida dissolvis cum aceto, liquamine temperatum, vel piper, petroselinum, mentam siccam, laseris radicem, mel, acetum, liquamen.

2. ALITER.
Piper, careum, anethum, petroselinum, mentam siccam, silfi, folium, malabatrum, ispicam Indicam, costum modicum, mel, acetum, liquamen.

XVI

1 *Salsa de benjuí*
Disolver benjuí de Cirene o de Partia en agua tibia con vinagre, añadir garum, o bien pimienta, perejil, menta seca, raíz de benjuí, miel, vinagre y garum.

1 *Silphium:* es el nombre griego del laserpicio. Se identifica con el actual comino, o con la tapsia.

2 *OTRA RECETA.*
Pimienta, alcaravea, eneldo, perejil, menta seca, laserpicio[1] , hoja de nardo, malobraton, nardo indio, un poco de costo, miel, vinagre y garum.

XVII. Oenogarum in tubera.

1. OENOGARUM IN TUBERA.
Piper, ligusticum, coriandrum, rutam, liquamen, mel, vinum et oleum modice.

2. ALITER.
Timum, satureiam, piper, ligusticum, mel, vinum, liquamen et oleum.

XVII

1 *Garum con vino para las trufas*
Pimienta, ligústico, coliandro, ruda, garum, miel, (vino) y un poco de aceite.

2 *OTRA RECETA.*
Tomillo, ajedrea, pimienta, ligústico, miel, (vino), garum y aceite.

XVIII. Oxyporium.
1. Cumini unc. II, zingiberis unc.I, rutae viridis unc.I, nitri scripulos VI, dactilorum pinguium scripulos XII, piperis unc.I, mellis unc.IX. Cuminum vel Ethiopicum aut Siriacum aut Libicum aceto infundes, sicca et sic tundes. Postea melle comprehendis. Cum necesse fuerit, oxygaro uteris.

XVIII SALSA CON VINAGRE[1]
50 gr. de comino, 20 gr. de jengibre, 20 de ruda fresca, 10 de carbonato sódico, 15 gr. de dátiles gordos, 20 de pimienta, 250 de miel. Aliñar con aceite comino de Etiopía, de Siria o de Libia, dejarlo secar y triturar. A continuación, envolverlo con la miel. Se podrá usar esta salsa de vinagre siempre que se necesite.

1 Col. 12, 59, 5
Plin. 20, 256

XIX. Ypotrimma.
1. Piper, ligusticum, mentam aridam, nucleos pineos, uvam passam, cariotam, caseum dulcem, mel, acetum, liquamen, oleum, vinum, defritum aut carenum.

XIX SALSA HIPOTRIMA
Pimienta, ligústico, menta seca, piñones, uva pasa, dátil, queso sin sal, miel, vinagre, garum, aceite, vino, detrito[1] o careno[2].

1 *defritum:* vino cocido, reducido a 2/3. Es un vino espeso.
2 *carenum:* vino dulce, reducido por cocción a 1/3.

XX. Oxygarum digestible.

1. OXYGARUM DIGESTIBILEM.
Piperis semunciam, silis Gallici scripulos II, cardamomi scripulos VI, cumini scripulos

XX

1 *Garum con vinagre para la digestión*
10 gr., de pimienta, 5 gr. de séseli francés, 10 de cardamomo, 10 de comino, 1 gr. de hoja de nardo,

VI, folii scripulum I, mentae siccae scripulos VI, tunsa cribrataque melle colligis. Cum opus fuerit, liquamen et acetum addis.

10 de menta seca; triturarlo todo, pasar por el tamiz y envolver con miel. Usar siempre que se necesite, añadiendo garum y vinagre.

2. ALITER.
Piperis unc.I, petroselini, carei, ligustici uncias singulas; melle colliguntur. Cum opus fuerit, liquamen et acetum addes.

2 *OTRA RECETA.*
20 gr. de pimienta, 20 de perejil, 20 de alcaravea y de ligústico. Se cubre todo de miel. Cuando se necesite, añadir garum y vinagre.

XXI. Moretaria.
Mentam, rutam, coriandrum, feniculum, omnia viridia, ligusticum, piper, mel, liquamen. Si opus fuerit, acetum addes

XXI ALMODROTE[1]
Menta, ruda, coliandro, hinojo ð todo verdeð , ligústico, pimienta, miel, garum. Si es necesario, añadir vinagre.

1 *Almodrote:* Compuesto de hierbas, queso, ajo y vino: (Ov. Fast. 4, 367).

.





Σαρκοκόπτης

ñLOS TRINCHANTESò

I. isicia II. hydrogarum et apothermum et amulatum III. vulvulae, botelli IV. lucanicae V. farcimina

LIBER II. SARCOPTES

I. Isicia.

1. ISICIA MARINA.
Isicia fiunt marina de cammaris et astacis de lolligine, de sepia, de locusta. Isicium condies pipere, ligustico, cumino, laseris radice.

2. ISICIA DE LOLLIGINE.
Sublatis crinibus in fulmento tundes, sicuti adsolet. Pulpa et in mortario et in liquamine diligenter fricatur, et exinde isicia plassantur.

3. ISICIA DE SCILLIS VEL DE CAMMARIS AMPLIS.
Cammari vel scillae de testa sua eximuntur et in mortario teruntur cum piper et liquamine optimo. Pulpae isicia plassantur.

4. OMENTATA ITA FIUNT.
Assas iecur porcinum et eum enervas. Ante tamen teres piper, rutam, liquamen, et sic superinmittis iecur et teres et misces, sicut pulpa omentata, et singula involvuntur folia lauri et ad fumum suspenduntur quamdiu voles. Cum manducare volveris, tolles de fumum et denuo assas

LIBRO II ñLOS TRINCHANTESò

I ALBONDIGAS

1 *Las albóndigas marinas* se preparan con camarones, cangrejos de río, calamares, sepia y langosta. Se condimentan con pimienta, ligústico, comino y raíz de benjuí.

2 *Albóndigas de calamar*
Se pica un calamar en un tajo, quitados previamente los pelos. La pulpa se tritura en el mortero y se mezcla cuidadosamente con garum; seguidamente, se preparan las albóndigas.

3 *Albóndigas de escilas marítimas o de camarones*

Se sacan de su concha unos camarones o escilas, se trituran en un mortero con pimienta y garum de primera calidad. Con la pulpa se harán las albóndigas.

4 *Receta de salchichas envueltas en sebo*
Asar un hígado de cerdo y sacarle el nervio. Picar previamente pimienta, ruda y garum, y mezclarlo con el hígado. Majarlo todo y hacer una masa igual que la carne envuelta en sebo. Envolver en una hoja de laurel y colgar al humo todo el tiempo que se quiera. Cuando vaya a comerse, apartarlo del humo y asar de nuevo.

5. ISCIUM.
Adicies in mortarium piper, ligusticum, origanum, fricabis, suffundes liquamen, adicies cerebella cocta, teres diligenter, ne astulas habeat. Adicies ova quinque et dissolves diligenter, ut unum corpus efficias. Liquamine temperas et in patella aenea exinanies, coques. Cum coctum fuerit, versas in tabula munda, tessellas concides. Adicies in mortarium piper, ligusticum, origanum, fricabis, in se commmisces, mittes in caccabum, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, tractum confringes, obligas, coagitabis et exinanies in boletari. Piper asperges et appones.

5 Albóndigas 1
Echar en un mortero pimienta, ligústico y orégano; triturarlo, mojar con garum, añadir unos sesos cocidos, picar cuidadosamente para que no se formen grumos. Poner 5 huevos y batir hasta dejar una masa homogénea. Aliñar con garum y echar en una cacerola de bronce para cocerlo. Cuando ya esté cocido, tenderlo sobre una mesa limpia, y cortar en cuadrados. Echar en el mortero pimienta, ligústico, orégano, majarlo, mezclar bien y poner en una cacerola a hervir. Cuando hierva, romper la masa, removerla y ponerla en una bandeja.

1 Esta receta, que hemos realizado varías veces, poco tiene que ver con las albóndigas; viene a ser una ñtortilla de sesosò.

6. ISICIA EX SFONDILIS.
Elixatos sfondilos contere et nervos eorum eximes, deide cum eis alicam elixatam, ova conteres, piper, liquamen. Isicia ex his facies cum nucleis et pipere. In omento assabis, oenogaro profundes et pro esiciis inferes.

6 *Albóndigas de almejas*
Cocer en agua almejas, picarlas y sacarles el nervio. A continuación, triturar espelta[1], que habrá cocido de las almejas, huevos, pimienta y garum. Preparar las albóndigas, y ponerle piñones con un poco de pimienta. Ponerlas a asar envueltas en sebo, rociar con garum mezclado con vino, y servir.

1 Es nuestro alicacano o alquejenje.

7. ISICIA OMENTATA.
Pulpam concisam teres cum medulla siliginei in vino infusi. Piper, liquamen, si velis, et bacam mirteam extenteratam simul conteres. Pusilla esicia formabis, intus nucleis et pipere positis. Involuta omento subassabis cum careno.

7 Albóndigas envueltas en sebo
Picar trozos de carne con migas de pan de trigo macerado con vino. Añadir pimienta, garum y, si se quiere, puede picarse baya de mirto vacía. Hacer albóndigas pequeñas, rellenándolas de piñones y añadiendo pimienta. Envolverlas en sebo y asar ligeramente con careno.

II. Hydrogarum et apothermum et amulatum.

II GRASA PARA GUISADOS[1] , APOTERMO[2] , Y SALSA DE ALMIDON

1. ISICIA PLENA.
Accipies adipes fasiani recentes, praeduras et facis ex eo tessellas, cum pipere, liquamine, careno in isicio includes, ex idrogaro coques et inferes.

1 *Albóndigas rellenas*
Coger grasa de faisán, dejar que se endurezca y cortarla en cuadrados. Preparar con ella las albóndigas, añadiendo pimienta, garum y careno. Cocerlo con la grasa propia para guisados, y servir.

1 Hydrogarum: Grasa para guisados.
2 *Apotermum:* Plato frío. Preparado de sémola mezclada con vino.

2. HIDROGARATA ESICIA SIC FACIES.
Teres piper, ligusticum, piretrum minimum, suffundes liquamen; temperas aquam

2 *Receta de albóndigas con garum*
Picar pimienta, ligústico, una cantidad mínima de pelitre[1] y macerar con garum. Si espesa, añadir

cisterninam, dum inducet; exaninies in caccabo et cum isicia ad vaporem ignis pones et caleat, et sic sorbendum inferes.

agua de cisterna[2]. Echarlo todo en una marmita, ponerlo a fuego lento con las albóndigas. Cuando esté caliente, servirlo tal cual.

1 *pelare:* sabor salino muy fuerte; reducido a polvo, se usa como insecticida.
2 *El agua de cisterna era la* más apreciada por los médicos, ya que la consideraban la más ligera de todas.

3. IN ISICIATO PULLO.
Olei floris lib.I, liquaminis quartarium, piperis semunciam.

3 *Para las albóndigas de pollo*
300 gr. de aceite virgen, 150 de garum y 10 gr. de pimienta.

4. ALITER DE PULLO.
Piperis grana XXXI conteres, mittis liquaminis optimi calicem, carenis tantundem, aquae undecim mittis et ad vaporem ignis pones.

4 *Otro preparado par las albóndigas de pollo*
Picar 31 granos de pimienta, echar un vaso de garum de la mejor calidad, otro de careno y once de agua. Poner a fuego lento.

5. ISICIUM SIMPLEX.
Ad unum liquaminis acetabulum aquae septem mittes, modicum apii viridis, triti piperis cocleare. Isiciola incoques et sic ad ventrem solvendum dabis. Idrogaro feces conditi addes.

5 Albóndigas simples
A 0,60 l. de garum añadir 0,400 1. de agua, un poco de apio verde y una cucharada de pimienta. Cocer las albóndigas dentro de este preparado, y puede comerse como activador del vientre. Añadir a la salsa posos de vino aromático.

6. ISICIA SIC FACIES.
Isicia de pavo primum locum habent ita si fricta fuerint ut callum vincant. Item secundum locum habent de fasianis, tem tertium locum habent de cunicuis, tiem quartum locum habent de pullis, item quintum locum habent de porcello tenero.

6 Las albóndigas de pavo son exquisitas si se consigue que al freírlas queden tiernas. Les siguen en calidad las de faisán; en tercer lugar, las de conejo, luego las de pollo y finalmente las de cochinillo tierno.

7. ISICIAM AMULATA A BALNEO SIC FACIES.
Teres piper, ligusticum, origanum, modicum silfi, gingiber minimum, mellis modicum, liquamine termperabis, misces; adicies super esicia, facies ut ferveat. Cum bene bolluerit, amulo obligas spisso et sorbendum feres.

7 Albóndigas de almidón para después del baño

Moler pimienta, ligústico, orégano, un poco de laserpicio, muy poco jengibre, y algo de miel. Mezclarlo todo con garum. Añadir las albóndigas y poner a hervir. Cuando lleguen a su punto de cocción, envolverlas con almidón para que espesen, y servir.

8. AMULUM ALITER.
Piper teres pridie infusum, cui subinde liquamen suffundes ita ut bene tritum ac lutulentum facias piperatum, cui defritum admisces quod fir de cotoniis, quod sole torrente in mellis substantiam cogitur. Quod si non fuerit, vel caricarum defritum mittes quod Romani colorem vocant, ac deineps

8 *Otro modo de preparar la salsa de almidón*
Moler pimienta que se haya preparado el día anterior, echarle por encima garum hasta obtener una masa bien picada y espesa. Añadir jarabe de melocotón que, puesto al sol, adquiera la consistencia de la miel. En su defecto, jarabe de higos, que los Romanos llaman ñcoloranteò; a continuación, echar la salsa de almidón o bien crema de

amulum infusum adicies vel orizae sucum et lento igni fervere facias.

arroz, y poner a hervir a fuego lento.

9. AMULATUM ALITER.
Ossucla de pullis exbrommas. Deinde mittis in caccaburn porros, anetum, salem. Cum cocta fuerint, addes piper, apii semen, deide oridiam infusam, teres, addes liquamen et passum vel defritum, omnia misces et cum esiciis inferes.

9 *Otra manera de prepararla*
Poner a hervir huesos de pollo. Seguidamente, echar en una marmita puerrosĂ eneldo y sal. Cuando esté cocido, añadir pimienta y apio en grano; luego triturar arroz ya aliñado, añadir garum y vino de pasas, o bien vino cocido. Mezclarlo todo y servir con las albóndigas.

10. APOTHERMUM SIC FACIES.
Alicam elixa cum nucleis et amigdalis depilatis et in aqua infusis et lotis ex creta argentaria ut ad candorem pariter perducantur. Cui ammiscebis uvam passam, carenum vel passum. Desuper piper confractum asparges et in boletari inferes.

10 *Receta del apotermo*
Cocer espelta con piñones y almendras peladas, puestas previamente en agua y lavadas con tierra arcillosa ð la que se usa para limpiar la platað , a fin de que se pongan muy blancas. Mezclar con todo eso uvas pasas, careno o vino de pasas[1]. Espolvorear pimienta molida y servirlo en una bandeja.

1 *passum:* Llamado por Marcial ñvino meloso del pobreò.

III. Vulvulae, botelli.

III PEQUEÑAS VULVAS Y MORCILLAS

1. VULVULAE ISICIATAE SIC FIUNT.
Piper tritum et cuminum, capita porrorum brevia duo ad molle purgata, rutam, liquamen; admiscentur pulpae bene tunsae et fricaltae denuo cum ipso subtrito ita ut commisceri possit, mittas piperis grana et nucleos, et calcabis in materia bene lota. Et sic conquuntur ex aqua, oleo, liquamine, fasciculo porrorum et aneto.

1 *Receta de pequeñas vulvas en albóndigas*
Pimienta molida, comino, dos cabezas pequeñas de puerros limpiados cuidadosamente hasta que se ablanden, ruda y garum. Añadir carne bien picada y mezclarla con el picadillo. Echar pimienta en grano y piñones; mezclar todo con la vulva bien lavada. Cocer en agua, aceite, garum, un manojo de puerros y eneldo.

2. BOTELLUM SIC FACIES.
Sex ovi vitellis coctis, nucleis pineis concisis caepam, porrum concisum, ius crudum misces, piper minutum, et sic intestinum farcies. Adicies liquamen et vinum, et sic coques.

2 *Receta de morcillas*
Seis yemas de huevo cocido, unos riñones, cebolla, puerro picado, salsa sin cocer, pimienta molida; rellenar las morcillas y hervirlas con garum y vino.

IV. Lucanicae.
Lucanicas similiter ut supra scriptum est: Lucanicarum confectio teritur piper, cuminum, satureia, ruta, petroselinum, condimentum, bacae lauri, liquamen, et admiscetur pulpa bene tunsa ita ut denuo bene cum ipso subtrito fricetur. Cum liquamine admixto, pipere integro et abundanti pinguedine et nucleis inicies in intestinum perquam tenuatim perductum, et

IV SALCHICHAS DE LUCANIA
La receta de salchichas de Lucania es similar a la anterior. Se pica pimienta, comino, ajedrea, ruda, perejil, especias, bayas de laurel y garum. Se amasa la carne bien picada y se mezcla con el picadillo mucha grasa y piñones. Se echa en una tripa larga y muy fina. Se cuelga al humo.

sic ad fumum suspenditur.

V. Farcimina.

1. Ova et cerebella teres, nucleos pineos, piper, liquamen, laser modicum, et his intestinum implebis. Elixas, postea assas et inferes.

V

1 *Chorizos*

Picar unos sesos y huevos, piñones, pimienta, garum y un poco de benjuí. Con eso llenar la tripa y poner a cocer. Luego asarla y servir.

2. ALITER.

Coctam alicam et tritam cum pulpa concisa et trita una cum piper et liquamine et nucleis. Farcies intestinum et elixabis, deide cum sale assabis et cum senapi inferes, vel sic concisum in disco.

2 *OTRA RECETA.*

Espelta cocida molida con carne troceada, picada junto con pimienta, garum y piñones. Rellenar la tripa, cocerla en agua, luego asar con sal y servir con mostaza, o bien cortada en rodajas en un plato redondo.

3. ALITER.

Alicam purgas et cum liquamine intestini et albamine porri concisi minutatim simul elixas. Elixato tolles, pinguedinem concides et copadia pulpae, in se omnia commisces. Teres piper, ligusticum, ova tria, haec omnia in mortario permiscer cum nucleis et piper integro. Liquamen suffundes, intestina imples, elixas et subassas, vel elixa tamtum appones.

3 *OTRA RECETA.*

Limpiar espelta y hervirla con garum de intestinos y con la parte blanca del puerro, cortado muy pequeño. Cuando haya hervido, quitar del fuego. Cortar grasa y trozos de carne, mezclar todo. Picar pimienta, ligústico, tres huevos, echar en un mortero con piñones y pimienta en grano. Añadir garum y rellenar la tripa, hervirla, y luego asar ligeramente, o servir simplemente hervida.

4. ALITER. CIRCELLOS ISICIATOS.

Reples intestinum inpensam esicii et circellum facies rotundum; fumas. Cum miniaverit, subassas, exornas, oenogaruo fasiani profundas, sed cuminum addes.

4 *Receta de albóndigas redondas*

Llenar una tripa con el preparado que se hace para las salchichas, y darle la forma de círculo. Colgar al humo. Cuando adquiera un color rojo, asarlo ligeramente, decorar, rociar con garum al vino ð del que se usa para el faisánð , pero añadiendo comino.





C E P V R O S [de holeribus]
l i b e r t e r t i u s

Κηπουρός

ñEL JARDINEROò

I. ut omne holus smaragdinum fiat II. pulmentarium ad ventrem III. asparagos IV. cucurbitas V. citrium VI. cucumeres VII. pepones, melones VIII. malvas IX. cymas et cauliculos X. porros XI. betas XII. holisera XIII. rapas sive napos XIV. raphanos XV. holus molle XVI. herbae rusticae XVII. urticae XVIII. intuba et lactucae XIX. cardui XX. sphondyli [sive spondili] XXI. caroetae

LIBER III. CEPUROS.

I. De holeribus ut omne holus smaragdinum fiat.

Omne holus smaragdinum fit, si cum nitro coquatur.

II. Pulmentarium ad ventrem.

1. Betas minutas et porros requietos elixabis, in patina compones. Teres piper, cuminum, suffundes liquamen, passum, ut quaedam dulcedo sit. Facias ut ferveat. Cum ferbuerit, inferes.

2. SIMILITER.

Polipodium in tepidam mittes. Ubi mollierit, rades, et minutum cum piper et cuminum tritum in patinam ferventem mittes et uteris.

3. ALITER AD VENTREM.

Facies betaciorum fasces detergi, ne laves. In

LIBRO III ñEL JARDINEROò

I VERDURAS

Cómo darle un buen color verde a las verduras

Todas las verduras se ponen verdes si se las cuece con carbonato sódico.

II POTAJE PARA EL VIENTRE

1 Cocer en agua acelgas troceadas y puerros frescos. Poner en una cacerola. Picar pimienta, comino, rociar con garum y vino de pasas para endulzarlo. Dejar que hierva, y después servir.

2 *OTRA RECETA.*

Poner polipodio en agua tibia. Cuando se haya ablandado, limpiarlo, trocearlo, y echar en la cacerola hirviendo pimienta y comino picado. Tomarlo así.

3 OTRA RECETA PARA EL VIENTRE

Limpiar unos manojos de acelgas, sin lavar. Echar

eorum medium nitrum asparges et adligas singulos fasces. Mittes in aquam. Cum coxeris, condies patinam, cum eadem passum vel caroenum et cuminum et piper super asparges et oleum modicum. Ubi ferbuerit, polipodium et frusta nucum cum liquamine teres, ferventem patinam fundes, cooperies. Statim depones et uteris.

en su interior carbonato sódico, atar los manojos y ponerlos en agua. Durante su cocción, moverlos y echar por encima vino de pasas o ca-reno, comino, pimienta y un poco de aceite. Cuando hierva, triturar polipodio, trozos de nueces y garum; echarlo en la cacerola hirviendo y taparlo. Retirar inmediatamente, y consumir.

4. ALITER BETACIOS VARRONIS.
Varro: ìBetacios, sed nigros, quorum detersas radices et mulso decoctas cum sale modico et holeo vel sale, aqua et oleo in se coctas iusculum facere et potari, melius etiam si in eo pullus sit decoctusî.

4 Otra receta de acelgas, dada por Varrón
ñCoger unas acelgas, que sean negras ð dice Varrónð , limpiar el tallo, cocer con vino y miel, un poco de sal y aceite, o bien solamente en agua, sal y aceite: Dan un jugo que puede beberse. Sabrán mucho mejor si se cuece con ellas un polloò.

5. ALITER AD VENTREM.
Apios virides cum suis radicibus lavabis et siccabis ad solem. Deide albamem et capita porrorum simul elixabis in caccabo novo, ita ut aqua ad tertias deferveat id est ut ex tribus eminis aquae una remaneat. Postea teres piper, liquamen et aliquantum mellis humore temperabis, et aquam apiorum decoctorum colabis in mortario et supperfundes porres. Cum simul ferbuerit, appones et, si libitum fuerit, apios adicies.

5 Otra receta para el vientre
Lavar apio verde con su raíz, y secar al sol. Hervir la cabeza y lo blanco de unos puerros en otra marmita, hasta que se reduzca el agua a una tercera parte (es decir, que de 0,800 1. quede solamente 0,260 1.). A continuación, picar pimienta, garum y mezclarlo con un poco de miel líquida. Pasar al tamiz el agua del apio y echarla en un mortero, esparciendo los puerros por encima. Poner a hervir, y luego servir. Si se quiere, añadir el apio.

III. Asparagos.
Asparagos siccabis, rursum in calidam summitas: callosiores reddes.

III ESPARRAGOS
Mojar unos espárragos, luego secarlos; volverlos a meter en agua caliente: de este modo se pondrán más duros.

IV. Cucurbitas.
1. GUSTUM DE CUCURBITAS.

Cucurbitas coctas expressas in patinam conpones. Adiccies in mortarium piper, cuminum, silfi modice id est laseris radicem, rutam modicum, liquamine et aceto teraperabis, mittes defritum modicum ut coloretur, ius exinanies in patinam. Cum ferbuerint iterum actertio, depones et piper minutum asparges.

IV
1 *Jugo de calabaza*

Poner en una cacerola unas calabazas cocidas y escurridas. Triturar en un mortero pimienta, comino, un poco de laserpicio, un poco de ruda, mezclar con garum y vinagre, así como una pequeña cantidad de defritum, para que coja color. Cuando las calabazas hayan hervido tres veces, sacarlas y espolvorear pimienta molida.

2. ALITER. CUCURBITAS IURECOLOCASIORUM.
Cucurbitas coques ex aqua in modum colocasiorum. Teres piper, cuminum, rutam, suffundes acetum, liquamen, temperabis in caccabum, cui addicies olei modicum, et eas cucurbitas incisas, expressas in ius mittes ut

2 *Calabaza con jugo de colocasia*

Cocer en agua unas calabazas, al modo de las colocasias. Moler pimienta, comino, ruda, echar vinagre y garum, mezclarlo todo en una marmita y añadir un poco de aceite. Echar las calabazas, cortadas y escurridas, en la salsa, y que hiervan.

ferveant. Amulo obligas, piper asparges et inferes.

3. CUCURBITAS MORE ALEXANDRINO.
Elixatas cucurbitas exprimis, sale asparges, in patina compones. Teres piper, cuminum, coriandri semen, mentam viridem, laseris radicem, suffundes acetum. Addicies cariotam, nucleum, teres melle, aceto, liquamine, defrito et oleo temperabis, et cucurbitas perfundes. Cum ferbuerint, piper asparges et inferes.

4. ALITER CUCURBITAS ELIXATAS.
Ex liquamine, oleo, mero.

5. ALITER CUCURBITAS FRICTAS.
Oenogaro simplici et pipere.

6. ALITER CUCURBITAS ELIXATAS ET FRICTAS.
In patina compones, cuminatum superfundes, modico oleo super adiecto. Fervere facies et inferes.

7. ALITER CUCURBITAS FRICTAS TRITAS.
Piper, ligusticum, cuminun, origanum, cepam, vinum, liquamen et oleum. Amulo obligabis in patina et inferes.

8. ALITER CUCURBITAS CUM GALLINA.
Duracina, tubera, piper, careum, cuminum, silfi, condimenta viridia, mentam, apium, coriandrum, puleium, caryotam, mel, vinum, liquamen, oleum et acetum.

V. Citrium.
Sil montanum, silfi, mentam siccam, acetum, liquamen.

VI. Cucumeres.

1. CUCUMERES RASOS.
Sive ex liquamine, sive ex oenogaro; sine ructu et gravitudine teneriores senties.

Envolverlas con espelta, espolvorear pimienta y servir.

3 *Calabazas a la alejandrina*
Hervir en agua unas calabazas, escurrirlas, echarles sal. Moler pimienta, comino, coliandro en grano, menta fresca y raíz de benjuí; echar vinagre. Luego añadir dátiles y piñones, picarlo todo. Mezclar con miel, vinagre, garum, defritum y aceite, y todo ello se echará por encima de la calabaza. Cuando haya hervido, espolvorear pimienta y servir.

4 *Otra receta de calabaza cocida*
Con garum, aceite y vino puro.

5 *Receta de calabaza frita*
Con simple garum al vino y pimienta.

6 *Calabaza cocida y frita*

Echarla en la cacerola, rociarla con jugo de comino y un poco de aceite por encima. Dejar que hierva, y servir.

7 *Receta de calabaza frita en puré*

Pimienta, ligústico, comino, orégano, cebolla, vino, garum y aceite. Envolverlo todo con espelta en la cacerola, y servir.

8 *Calabaza con pollo*

Melocotones, trufas, pimienta, alcaravea, comino, laserpicio, finas hierbas, menta, apio, coliandro, poleo, dátiles, miel, vino, garum, aceite y vinagre.

V CIDRO[1]
Séseli silvestre, laserpicio, menta seca. vinagre y garum.

1 *Citrium:* especie de calabaza.

VI COHOMBROS

1 *Cohombros pelados*[1]
Tanto con garum como con garum al vino, no los repetirás ni te causarán pesadez.

1 *Cohombros:* variedad de pepinos.

2. ALITER CUCUMERES RASOS.
Elixabis cum cerebellis elixis, teres cuminum et apii semen, melle modico, liquamine et oleo temperabis. Ovis obligabis, piper asparges et inferes.

2 *Otra manera de prepararlos*
Hervirlos en agua con sesos previamente cocidos, con comino, apio en grano, un poco de miel, garum y aceite. Envolverlo con huevos, espolvorear pimienta y servir.

3. ALITER CUCUMERES.
Piper, puleium, mel vel passum, liquamen et acetum. Interdum et silfi accedit.

3 OTRA MANERA.
Pimienta, poleo, miel o vino de pasas, garum y vinagre. Puede añadirse laserpicio.

VII. Pepones, melones.
Piper, puleium, mel vel passum, liquamen, acetum. Interdum et silfi accedit.

VII MELONES
Pimienta, poleo, miel o vino de pasas, garum y vinagre. Puede añadirse laserpicio.

VIII. Malvas.
Malvas minores oleogaro ex liquamine, oleo, aceto; malvas maiores in oenogaro: piper, liquamine, careno vel passo.

VIII MALVAS
Malvas pequeñas: con aceite mezclado con garum, aceite y vinagre. Malvas grandes: con aceite mezclado con vino, pimienta, garum y careno o vino de pasas.

IX. Cimas et coliclos.

IX

1. CIMAS.
Cuminum, salem, vinum vetus et oelum. Si voles, addes piper et ligusticum, mentam, rutam, coriandrum, folia coliclorum, liquamen, vinum, oleum.

1 *Coles pequeñas*
Comino, sal, vino rancio y aceite. Si se quiere, añadir pimienta, ligústico, menta, ruda, coliandro, hojas de las coles, garum, vino y aceite.

2. ALITER.
Coliculos elixatos mediabis, summa foliarum teres cum coriandro, cepa, cumino, piper, passo vel careno et oleo modico.

2 Otra receta
Cortar por la mitad las coles, hervirlas en agua, picar el extremo de las hojas con coliandro, cebolla, comino, pimienta, rociar vino de pasas o careno y un poco de aceite.

3. ALITER.
Coliculi elixati in patina compositi condiuntur liquamine, oleo, mero, cumino, piper asparges, porrum cuminum, coriandrum viridem super concides.

3 Otra receta
Poner en una cacerola las coles cocidas en agua, añadir garum, aceite, vino puro, comino, y espolvorear pimienta; echar por encima puerro, comino y coliandro fresco.

4. ALITER.
Coliculi conditi ut supra cum elixis porris coquantur.

4 Otra receta
Preparar las coles igual que en la receta anterior, y cocerlas con puerros hervidos en agua.

5. ALITER.
Coliculos condies ut supra, admisces olibas virides et simul ferveant.

5 Otra receta
Como en la receta anterior, mezclando aceitunas verdes, y dejar que hierva todo junto.

6. ALITER.
Coliculis conditis ut supra superfundes alicam elixam cum nucleis ut uva passa;

6 Otra receta
Preparar las coles como se ha dicho hasta ahora, echar por encima espelta cocida en agua, piñones y

piper asparges.

uva pasa. Espolvorear pimienta.

X. Porros.

1. PORROS MATUROS FIERI.
Pugnum salis, aquam et oleum mixtum facies et ibi coques et eximes. Cum oleo, liquamine, mero et inferes.

2. ALITER PORROS.

Opertos foliis coliculorum et in prunis coques, ut supra, et inferes.

3. ALITER PORROS.
In aqua coctos, ut supra, et inferes.

4. ALITER PORROS.
Si in aquam elixati erunt, fabae nondum conditae plurimum admisce conditurae in qua eos manducaturus es.

X PUERROS

1 Receta de puerros maduros
Mezclar agua y aceite con un puñado de sal. Cocer en ella los puerros, y luego sacarlos. Aliñar con aceite, garum y vino puro. Servir así.

2 *Otra receta de puerros*

Cubrirlos con las hojas de col y cocerlos sobre el carbón. Preparar como en la receta anterior, y servir.

3 Otra receta
Cocidos en agua, preparados corno siempre, y servir.

4 Otra receta
Si han sido cocidos en agua, mezclar en la salsa en que vayan a comerse, y con gran cantidad de habas sin condimentar.

XI. Betas.
1. Concides porrum, coriandrum, cuminum, uvam passam, farinam et omnia in medullam mittes. Ligabis et ita inferes ex liquamine, oleo et aceto.

2. ALITER BETAS ELIXAS.
Ex sinapi, oleo modico et aceto bene inferuntur.

XI ACELGAS
1 Cortar en trozos puerro, coliandro, comino, uva pasa, harina, y echarlo todo sobre las acelgas. Amalgamarlo bien, y servir con garum, aceite y vinagre.

2 *Otra receta de acelgas cocidas*
Se pueden servir con mostaza, un poco de aceite y vinagre.

XII. Holisera.
Holisera in fasciculum redacta a manu ex liquamine, oleo et mero bene inferuntur, vel cum piscibus assis.

XII APIO CABALLAR
El apio caballar, atado en manojos, se sirve crudo, con garum, aceite y vino puro, o bien con pescado asado.

XIII. Rapas sive napos.

1. RAPAS SIVE NAPOS.
Elixatos exprimes, deide teres cuminum plurimum, rutam minus, laser parthicum, mel, acetum, liquamen, defritum et oleum modice. Fervere facies et inferes.

2. ALITER RAPAS SIVE NAPOS.
Elixas, inferes, oleum superstillabis; si voles, acetum adde.

XIII NABOS

1 Cocerlos en agua y escurrirlos. A continuación, picar gran cantidad de comino, algo menos de ruda, benjuí de Partia, macerar con miel, vinagre, garum, defritum y un poco de aceite. Hervir, y servir.

2 *Otra receta*
Hervirlos en agua, y servir. Echar por encima unas gotas de aceite, y si se quiere, añadir vinagre.

XIV. Rafanos.
Rafanos cum piperato, ita ut piper cum liquamine teras.

XIV RABANOS
Rábanos con un preparado de pimienta molida y garum.

XV. Holus molle.
1. HOLUS MOLLE EX HOLISATRO.

Coctum ex aqua nitrata expressum concides minutum et teres piper, ligusticum, satureiam siccam cum cepa sicca, liquamen, oleum et vinum.

2. ALITER HOLUS MOLLE.
Apium coques ex aqua nitrata, exprimes et concides minutatim. In mortario teres piper, ligusticum, origanum, cepam, vinum, liquamen et oleum. Coques in pultario, et sic apium commisces.

3. ALITER HOLUS MOLLE EX FOLIIS LACTUCARUM CUM CEPIS.
Coques ex aqua nitrata, expressa concides minutatim. In mortario teres piper, ligusticum, apii semen, mentam siccam, cepam, liquamen, oleum et vinum.

4. ALITER.
Holus molle ne arescat, summa quaeque amputantur et purgamenta, et caules madefactos in aqua absentio contegito.

XV PURE DE VERDURAS
1 *Puré de apio caballar*

Una vez hervido el apio caballar con agua mezclada con carbonato sódico, cortar en pequeños trozos; picar pimienta, ligústico, ajedrea seca, cebolla seca, garum, y macerar con vino y aceite.

2 *Otra receta de puré de verduras*
Cocer apio en agua con carbonato sódico, escurrir y cortar en pequeños trozos. Picar en un mortero pimienta, ligústico, orégano, cebolla, y macerar con vino, garum y aceite. Cocerlo en una olla hasta que hierva, y luego mezclar con apio.

3 Receta de puré de hojas de lechuga con cebolla

Cocer en agua con carbonato sódico unas hojas de lechuga; cortarlas, una vez escurridas, en pequeños trozos. Picar en un Mortero pimienta, ligústico, semilla de apio, menta seca, cebolla, y macerar con garum, aceite y vino.

4 *Otra receta*
Para evitar que se sequen las verduras con que se hará el puré, cortar los extremos y aquello que se desecha, y dejar en agua los tallos, cubiertos de ajenjo.

XVI. Herbae rusticae.
Liquamine, oleo, aceto a manu, vel in patina piper, cumino, bacis lentisci.

XVI HIERBAS SILVESTRES
Crudas, con garum, aceite y vinagre, o bien con pimienta, comino y bayas de lentisco.

XVII. Urticae.
Urticam feminam, sole in ariete positio, adversus aedritudinem sumes, si voles.

XVII ORTIGAS
Cuando el Sol entre en Aries, tomar ortiga hembra para combatir las enfermedades.

XVIII. Intubae et lactucae.
1. intubae ex liquamine, oleo modico medere cepa concisa. Pro lactucis vero hieme intubae ex embammate vel melle et aceto acri.

2. LACTUCAS.
Cum oxyporio et aceto modico liquamine.

XVIII CHICORIAS Y LECHUGAS
1 Preparar las chicorias con garum, un poco de aceite y cebolla picada. En invierno, sustituir las lechugas por la chicoria, condimentada con salsa picante, o miel y vinagre fuerte.

2 *Lechugas*
Con salsa de vinagre, vinagre y un poco de garum.

3. AD DIGESTIONEM ET INFLATIONEM ET NE LACTUCAE LAEDANT.
Cumini unc.II, gingiberis unc.I, rutae viridis unc.I, dactilorum pinguium scripulos XII, piperis unc.I, mellis unc.IX: cuminum aut Aethiopicum aut Siriacum aut Libicum. Tundes cuminum et postea infundes in aceto. Cum siccaverit, postea melle omnia comprehendes. Cum necesse fuerit, dimidium coclearium aceto et liquamine modico misces aut post cenam dimidium coclearem accipies.

3 *Cómo preparar las lechugas para favorecer la digestión y combatir el hinchazón de estómago*
50 gr. de comino, 20 gr. de jengibre, 10 de ruda fresca, 15 gr. de dátiles gordos, 20 gr. de pimienta, 250 gr. de miel ð el comino puede ser de Etiopía, o de Siria o de Libia. Picar el comino, y macerarlo con vinagre. Cuando esté seco, cubrirlo todo con miel. En caso de necesidad, tomar media cucharada mezclada con vinagre y un poco de garum, o bien tomar después de cenar media cucharada.

XIX. Cardui.

XIX CARDOS

1. CARDUOS.
Liquamine, oleo et ovis concisis.

1 *CARDOS*
Con garum, aceite y huevos troceados.

2. ALITER CARDUOS.
Rutam, mentam, coriandrum, feniculum, omnia viridia teres. Addes piper, ligusticum, mel, liquamen et oleum.

2 *Otra receta de cardos*
Picar las siguientes hierbas, frescas todas ellas: ruda, menta, coliandro, hinojo. Añadir pimienta, ligústico, miel, garum y aceite.

3. ALITER CARDUOS ELIXOS.
Piper, cuminum, liquamen et oleum.

3 Otra receta de cardos cocidos en agua
Pimienta, comino, garum y aceite.

XX. Funduli sive sfondili.

XX ACANTO

1. SFONDILI FRICTI.
Ex oenogaro simplici.

1 *Receta de acanto frito*
Con garum mezclado con vino.

2. ALITER: SFONDILI ELIXI.
Ex sale, oleo, mero, coriandro viridi conciso et piper integro.

2 *Acanto cocido con agua*
Con sal, aceite, vino puro, coliandro fresco picado y pimienta en grano.

3. ALITER.
Sfondilos elixos perfundes amiulato infra scripto: apii semen, rutam, mel, piper teres, passum, liquamen et oleum modice, amulo obligas, piper asperges et inferes.

3 *Otra receta*
Una vez cocido con agua, cubrir el acanto con una salsa preparada de la siguiente manera: picar semilla de apio, ruda, macerar con miel, pimienta, vino de pasas, garum y un poco de aceite. Espolvorear pimienta, y servir.

4. ALITER SFONDILOS.
Teres cuminum, rutam, liquamen, caroenum modice, oleum, coriandrum viridem et porrum, et sfondilos inferes pro salso.

4 *Otra receta*
Picar comino, ruda, macerar con garum, un poco de careno, aceite, coliandro fresco y puerro. Servir el acanto como guarnición.

5. ALITER.
Sfondilos elixatos praedurabis, mittes in caccabum oleum, liquamen, piper, passum, colorabis et obligas.

5 Otra receta
Cocer en agua el acanto, hasta que crezca; echar en una marmita aceite, garum, pimienta, vino de pasas, colorear y amalgamar.

6. ALITER SFONDILOS.
Oleum liquamine complebis, vel oleo et sale assabis. Piper asparges et inferes.

6 Otra receta
Mezclar aceite con garum, o bien asarlo con aceite y sal. Espolvorear pimienta, y servir.

7. ALITER.
Sfondilos elixatos conteres et nervos eorum eximes. Deide cum esi alicam elixatam et ova conteres, liquamen, piper. Isicia ex his facies cum nucleis et pipere. In omento assabis, oenogaro continges et pro Ticiis inferes.

7 Otra receta
Cocer las almejas. Picar y sacar el nervio. A continuación, añadir espelta cocida, huevos, garum y pimienta, previamente picado. Con ello hacer salchichas, y poner unos piñones y pimienta. Ponerlo a asar en un redaño, rociar de garum mezclado con vino, y servir como salchichas.

XXI. Carotae et pastinacae.

XXI ZANAHORIAS

1. Carotae frictae oenogaro inferuntar.

1 La zanahoria se sirve frita con garum mezclado con vino.

2. ALITER CAROTAS.
Sale, oleo puro et aceto.

2 *Otra receta de zanahorias*
Con sal, aceite puro y vinagre.

3. ALITER.
Carotas elixatas concisas in cuminato oleo modico coques et inferes. Cuminatum conchilorum facies.

3 *Otra receta*
Hervir las zanahorias, cortar en trozos, cocer en una salsa de comino con un poco de aceite, y servir. Preparar una menestra de comino como la que se hace para el marisco.





Παvδέκτηρ

ñVARIEDAD DE PLATOSò

I. sala cattabia II. patinae piscium, holerum, pomorum III. minutal de piscibus vel isiciis IV. tisana vel sucum V. gustum

LIBER IV. PANDECTER.

I. Sala Cattabia.

1. SALA CATTABIA.
Piper, mentam, apium, puleium aridum, caseum, nucleos pineos, mel, acetum, liquamen, ovorum vitella, aquam recentem. Panem ex posca maceratum exprimes, caseum bubulum, cucumeres in caccabulo compones, interpositis nucleis. Mittes concisi capparisminuti iocusculis gallinarum. Ius profundes, super frigidam collocabis et sic apones.

2. ALITER SALA CATTABIA APICIANA.
Adicies in mortario apii semen, puleium aridum, mentam aridam, gingiber, coriandrum viridem, uvam passam enucleatam, mel, acetum, oleum et vinum, conteres. Adicies in caccabulo panis Picentini frusta, interpones pulpas pulli, glandulas haedinas, caseum Vestinum, nucleos pinos, cucumeres, cepas aridas minute concisas. Ius supra perfundes. Insuper nivem sub hora asparges et inferes.

3. ALITER SALA CATTABIA.
Panem Alexandrinum excavabis, in posca macerabas. Adicies in mortarium piper, mel, mentam, alium, coriandrum viridem, caseum bubulum, sale conditum, aquam, oleum. Insuper nivem et inferes.

LIBRO IV

I SALA CATTABIA

1 *Sala cattabia*
Pimienta, menta, apio, poleo seco, queso, piñones, miel, vinagre, garum, yema de huevo y agua fresca. Escurrir pan macerado en agua y vinagre, poner en una marmita queso de vaca y cohombros, añadiendo unos piñones. Echar unas alcaparras trituradas y unos higaditos de pollo. Cubrir con la salsa, ponerlo en un recipiente, y servir.

2 *Otra receta de sala cattabia apiciana*
Echar en un mortero semilla de apio, poleo seco, menta seca, coliandro fresco, jengibre, uva pasa sin la semilla, miel, vinagre, aceite y vino; picarlo todo y amalgamarlo. Poner en una marmita trozos de pan de Piceno con carne de pollo, mollejas de cabra, queso de Vestino, piñones, cohombros, cebollas secas cortadas en trozos pequeños. Echar la salsa por encima, recubrir de nieve cuando esté a punto, y servir.

3 *Otra receta*
Sacar la miga de un pan alejandrino y macerarla en agua con vinagre. Machacar en un mortero pimienta, miel, menta, ajo, coliandro fresco, queso de vaca salado, agua y aceite. Recubrir de nieve, y servir.

II. Patinae piscium, olerum, pomorum.

II PLATO DE PESCADO, VERDURA Y DE FRUTAS

1. PATINA COTIDIANA.
Cerebella elixata teres cum piper, cuminum, laser. Cum liquamine, careno, lacte et ovis ad ignem lenem vel ad aquam calidam coques.

1 *Plato cotidiano*
Picar sesos cocidos con pimienta, comino y benjuí. Cocer a fuego lento, o al baño María con garum, careno, leche y huevos.

2. ALITER: PATINA VERSATILIS.
Nucleos, nuces fractas, torres eas et teres cum melle, pipere, liquamine, lacte et ovis. Olei modicum.

2 *Plato que se puede combinar*
Tostar piñones, nueces, triturar con miel, pimienta, garum, leche y huevos. Un poco de aceite.

3. ALITER PATINA.
Tyrsum lactucae teres cum pipere, liquamine, caneo, aqua, oleo. Coques ovis obligabis, piper asparges et inferes.

3 *Otro plato*
Picar el tallo de la lechuga con pimienta, garum, careno, agua y aceite. Cocer, ligar con huevo, espolvorear pimienta y servir.

4. ALITER PATINA FUSILIS.
Accipies olisatra, purgas, lavas, coques, refrigerabis, restringues. Accipies cerebella IV, enervabis, coques. Adicies in mortario piper scripulos VI, suffundes liquamen, fricabis. Postea adicies cerebela, fricabis iterum. Adicies olisatra et simul conteres. Postea franges ova VIII, adicias ciatum liquaminis, vini ciatum, passi ciatum, contrita simul temperabis. Patinam perungues, impones in termospodio. Postea quod coctum fuerit, piper asparges et inferes.

4 *Plato ligero*
Coger apio caballar, limpiarlo, ponerlo a cocer, dejar que enfríe y escurrir. Preparar cuatro sesos, sacarles el nervio y cocerlos. En un mortero amalgamar 10 gr. de pimienta, rociar con garum, y moler. A continuación, añadir los sesos y mezclar bien todo. Echar seguidamente el apio caballar, y picar junto. Después, batir 8 huevos, añadir un ciato[1] de garum, uno de vino y uno de vino de pasas. Mezclar con el picadillo. Engrasar una cacerola y ponerla sobre las brasas. Luego, cuando esté cocido, espolvorear pimienta, y servir.

1 *ciatus:* unidad equivalente a 45 mlm., aprox. una cucharada.

5. ALITER PATINA DE ASPARAGIS FRIGIDA.
Accipies asparagos purgatos, in moratrio fricabis, aqua suffundes, perfricabis, per colum colabis. Et mittes ficetulas curatas, teres in mortario piperis scripulos sex, adicies liquamen, fricabis, vini ciatum I, passi ciatum I, mittes in caccabus olei uncias III. Illic ferveant. Perungues patina, in ea ova VI cum oenogaro misces, cum suco asparagi impones cineri calido, mittes inpensam supra scriptam. Tunc ficetulas compones. Coques, piper asparges et inferes.

5 *Plato frío de espárragos*

Coger unos espárragos limpios, picarlos en un mortero, cubrirlos de agua, escurrir y pasar por el tamiz. Limpiar unas ficédulas y juntar con los espárragos. Picar en un mortero 10 gr. de pimienta, añadir garum, mezclar un ciato de vino y uno de vino de pasas. Ponerlo en una marmita con 280 gr. de aceite, y dejar que hierva. Engrasar una cacerola, echar 6 huevos con vino mezclado con garum y ponerla, con el jugo de espárragos, sobre las brasas. Añadir el preparado indicado, y echar seguidamente las ficédulas. Cocerlo, espolvorear pimienta, y servir.

6. ALITER PATINA DE ASPARAGIS.
Adicies in mortario asparagorum praecisuras

6 *Otro plato de espárragos*
Poner en un mortero los extremos desechables

quae proiciuntur, teres, suffundes vinum, colas. Teres piper, ligusticum coriandrum viridem, satureiam, cepam, vinum, liquamen et oleum. Sucum transferes in patellam perunctam, et, si volueris, ova dissolves ad ignem, ut obliget. Piper minutum asparges.

de los espárragos, rociar con vino y colar. Picar pimienta, ligústico, coliandro fresco, ajedrea, cebolla y macerar con garum y aceite. Trasladar el puré a una cacerola engrasada, y si se quiere, se pueden batir unos huevos para que ligue. Espolvorear pimienta fina.

7. PATINAM EX RUSTICIS SIVE TAMNIS SIVE SINAPI VIRIDI SINE CUCUMERE SIVE COLICULIS.

Ita facies: si volueris, substernes pulpas piscium vel pullorum.

7 Plato de hierbas silvestres: tomillo, mostaza verde, cohombro, o coles pequeñas

Se preparan de la siguiente manera Si se quiere, extenderlas sobre carne de pescado o de pollo.

8. ALITER PATINA DE SABUCO CALIDA ET FRIGIDA.

Accipies semen de sabuco, purgabis, ex aqua decoques, super colum exsiccabis, patinam perunges et in patinam compones ad surcellum. Adicies piperis scripulos VI, suffundes liquamen, postea adicies liquaminis ciatum I, vini ciatum, passi ciatum, teres. Tantum in patinam mittes olei unc. IV, pones in termospodio et facies ut ferveat. Cum ferbuerit, franges poste ova VI, agitabis et patinam sic obligabis. Cum obligaveris, piper sparges et inferes.

8 *Plato caliente o frío de sanco*

Coger la semilla del sanco, limpiarla, cocerla en agua, escurrir con un colador, engrasar una cacerola y poner en ella la semilla utilizando una espátula. Añadir 10 gr. de pimienta, rociar con garum, un ciato de vino, uno de garum y uno de vino de pasas. Macerar todo. Echar, en la cacerola solamente, 90 gr. de aceite. Ponerlo a las brasas y dejar que hierva. Cuando haya hervido, romper 6 huevos, batirlos y con ellos ligar la carne. Cuando esté, espolvorear pimienta y servir.

9. PATINA DE ROSIS.

Accipies rosas et exfoliabis, album tolles, mittes in mortarium, suffundes liquamen, fricabis. Postea mittes liquaminis ciatum unum semis et sucum por colum colabis. Accipies cerebella IV, enervabis et teres piperis scripulos VIII, suffunes ex suco, fricabis. Postea ova VIII frangis, vini ciatum unum semis et passi ciatum I, olei modicum. Postea patinam perunges et eam impones cineri calido, et sic inpensam supra scriptam mittes. Cum corta fuerit in termospodio, piperis pulverem super asparges et inferes.

9 *Plato de rosas*

Coger unas rosas y deshojarlas, quitarles la parte blanca, ponerlas en un mortero, rociar con garum y triturar. A continuación, echar un ciato y medio de garum, y colar. Coger 4 sesos, sacarles el nervio. Picar 10 gr. de pimienta, cubrir con el preparado anterior, y picarlo junto. Después romper 8 huevos, un ciato y medio de vino y uno de vino de pasas y un poco de aceite. Untar una vasija, ponerla al fuego y echarle el preparado. Cuando haya cocido, espolvorear pimienta y servir.

10. PATINA DE CUCURBITIS.

Cucurbitis elixas et frictas in patina compones, cuminatum superfundes, modico oleo super adiecto. Fervere facias et inferes.

10 *Plato de calabazas*

Poner en una cacerola calabazas cocidas y fritas; echar por encima salsa de comino y un poco de aceite. Dejar que hierva, y servir.

11. PATINA DE APUA.

Apuam lavas, ex oleo maceras, in cumana compones, adicies oleum, liquamen, vinum. Alligas fasciculos rutae et origani, el subinde fasciculos apobaptidiabis. Cum cocta fuerit, proicies fasciculos, et piper asperges et inferes.

11 *Plato de anchoas*

Lavar la anchoa, macerarla en aceite, ponerla en un recipiente de Cumas, añadir aceite, garum y vino. Preparar unos manojos de ruda y orégano, y echarlos con la anchoa directamente. Cuando esté cocido, sacar los manojos, espolvorear

pimienta y servir.

12. PATINA DE APUA SINE APUA.
Pulpas piscis assi vel elixi minutatim facies ita abundanter ut patinam qualem voles, implere possit, teres piper et modicum rutae, suffundes liquamen quod satis erit et olei modicum, el commisces in patina cum pulpis, sic et ova cruda confracta ut unum corpus fiat. Desuper leviter compones urticas marinas ut non cum ovis misceantur. Impones ad vaporem ut cum ovis ire non possint et, cum siccaverint, super aspargis piper tritum et inferes. Ad mensam nemo agnoscet quid manducet.

12 *Plato de anchoas sin anchoas*
Cortar en pequeños trozos carne de pescado asado, o cocido en agua, hasta llenar la cacerola en la cantidad que se quiera. Picar pimienta, un poco de ruda, rociar con garum la cantidad necesaria y un poco de aceite. Mezclarlo con la carne de pescado, y añadir unos huevos batidos hasta hacer una masa homogénea. Poner por encima unas ortigas de mar, sin que se mezclen con los huevos. Cocer a fuego lento para evitar que se mezclen y, una vez cocido, espolvorear pimienta y servir. En la mesa nadie sabrá lo que come.

13. PATINAM EX LACTE.
Nucleos infundes et siccas ñechinos recentes impraeparatos habebis-, accipies patinam et in eam compones singula infra scripta: mediana malvarum et betarum et porros maturos, apios, holus molle, haec viridia elixa, pullum carptum ex iure coctum, cerebella elixa, lucanicas ova dura per medium incisa. Mittes longaones porcinos ex iure Terentino farsos, coctos, concisos iecinera pullorum, pulpaspiscis aselli fricti, urticas marinas, pulpas ostreorum, caseos recentes. Alternis compones, nucleos et piper integrum asparges. Ius tales perfundes: piper, ligusticum, apii semen, silfi. Coques. At, ubi cocta fuerit, lactem colas, cui cruda ova commisces ut unum corpus fiat, et super illa omnia perfundes. Cum cocta fuerit, addes echinos recentiores, piper asparges et inferes.

13 *Plato de leche*
Aliñar unos piñones y secarlos ð se tendrán erizos de mar frescos sin prepararð ; coger una cacerola y en ella disponer los siguientes ingredientes: la parte central de unas acelgas y malvas, puerros maduros, apio, col tierna, todo fresco y cocido en agua, un pollo troceado cocido en su jugo, sesos hervidos, salchichas de Lucania, huevos duros partidos por la mitad. Echar tripas de cerdo rellenas al modo de Terencio, cocidas y cortadas en rodajas, hígados de pollo, trozo de merluza frita, ortigas de mar, la carne de ostras y queso fresco. Colocar de forma alternada, espolvorear pimienta en grano y piñones. Rociar con una salsa preparada de la siguiente manera: pimienta, ligústico, semilla de apio y de benjuí. Cocerlo. A continuación, filtrar leche a la que previamente se hayan echado huevos crudos hasta obtener una mezcla homogénea, y derramarla por encima. Cuando la carne esté cocida, añadir tripas frescas, espolvorear pimienta y servir.

14. PATINAM APICIANAM SIC FACIES.
Frustra suminis cocti, pulpas piscium, pulpas pulli, ficetulas vel pectora turdorum cocta et quaecumque optima fuerint, haec omnia concides diligenter praeter ficetulas. Ova vero cruda cum oleo dissolvis. Teres piper, ligusticum suffundes liquamen, vinum, passum, et in caccabum mittis ut calefiat et amulo obligas. Antea tamen pulpas concisas universas illuc mittes, et sic bulliat. At, ubi coctum fuerit, levabis cum iure suo et in patella alternas de trulla refundes cum piperis grana integra et nucleis pineis ita ut per singula coria substernas

14 *Receta del plato de Apicio*
Coger una ubre cocida de cerdo, y cortarla en trozos; carne de pescado, de pollo, unas ficédulas[1], filetes cocidos de tordo y otras carnes de buena calidad. Cortarlo todo minuciosamente, a excepción de las ficédulas. Batir huevos crudos con aceite. Picar pimienta, ligústico, rociar con garum, vino, vino de pasas, calentarlo en una marmita y envolverlo con espelta. Echar antes la carne que se ha cortado, y dejar que hierva. Cuando esté, quitarlo del fuego con su jugo y esparcirlo en una bandeja a capas con un cucharón, con pimienta en grano y piñones, de manera

diploidem, dein laganum similiter. Quotquot lagana posueris, tot trullas impensae desuper adicies. Unum vero laganum fistula percutier et super impones. Piper asparges. Ante tamen illas pulpas ovis confractis obligabas et sic in caccabum mittes cum impensam. Patellam aeneam qualem debes hebere infra ostenditur.

que se formen capas dobles, y una especie de torta. A cada capa de carne, superponer otra del preparado que se ha descrito. Finalmente, romper con una caña una capa de pasta y esparcirla por encima. Espolvorear pimienta. Antes se envolverá la carne con huevo, y se pondrá en la marmita, junto con la mezcla. En el párrafo que sigue se describe cómo ha de ser la vasija de bronce que debe utilizarse.

1 *Ficedula:* papahigo, ave llamada así porque pica los higos.

15. PATINA COTIDIANA.
Accipies frustra suminis cocta, pulpas piscium coctas, pulpas pulli coctas. Haec omnia concides diligenter. Accipias patellam aeneam, ova confringes in caccabum et dissolves. Adicies in mortarium piper, ligusticum, fricabis, suffundes liquamem, vinum, passum, oleum modice, reexinanies in caccabum, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, et obligas. Pulpas quas subcultrasti in ius mittis. Substerne diploidem patinam aeneam et trullam plenam pulpae, et disparges oleum et laganum pones similiter. Quotquot lagana posueris, tot trullas inpensae adicies. Unum laganum fistula percuties, in superficiem pones. A superficie versas in discum, piper asperges et inferet.

15 *Plato cotidiano*
Coger una ubre cocida de cerdo, carne de pollo cocida y de pescado. Cortarlo todo minuciosamente. Preparar una bandeja de cobre, romper unos huevos en la marmita y batirlos. Triturar en un mortero pimienta, ligústico, rociar con garum, vino, vino de pasas, un poco de aceite, vaciarlo en la marmita y poner a hervir. Cuando esté, envolverlo. Echar en la salsa la carne troceada. Colocar en la bandeja de cobre la doble capa, utilizando un cucharón. Rociar con aceite, y del mismo modo poner la capa de pasta. Con una caña romper una de ellas, y ponerla por encima. Darle la vuelta, espolvorear pimienta y servir.

16. PATINA VERSATILIS VICE DULCI.
Nucleos pinos, nuces fractas et purgatas, attorebis eas, teres cum melle, pipere, liquamine, lacte, ovis, modico mero et oleo.

16 *Plato que puede usarse como dulce*
Tostar piñones, nueces peladas; mezclar con miel, pimienta, garum, leche, huevos, un poco de vino puro y aceite.

17. PATELLAM TIROTARICAM EX QUOCUMQUE SALSO VOLVERIS.
Coques ex oleo, exossabis, et cerebella cocta, pulpas piscium, ioscula pullorum, ova dura, caseum mollem, excaldatum, haec omnia calefacies in patella. Teres piper, ligusticum, origanum, rutaebacam, vinum mulsum, oleum. In patella ad lentum ignem pones ut coquatur. Ovis crudis obligabis, adordinabis, cuminum minutum asparges et inferes.

17 *Plato de pescado salado y queso*

Cocer en aceite y deshuesarlos, unos sesos cocidos, carne de pescado y unos higaditos de pollo, huevos duros, queso fresco, puesto en agua caliente, y calentar todo en una vasija. Picar pimienta, ligústico, orégano, perejil, coliandro, comino, baya de ruda, macerar con vino, vino con miel y aceite. Ponerlo en una marmita y cocer a fuego lento. Envolver con huevos crudos, adornar, espolvorear comino molido, y servir.

18. PATELLAM ISICIATAM DE TURSIONE.
Enervabis, concides minutatim. Teres piper, ligusticum, origanum, petroselinum, coriandrum, cuminum, rutae bacam, mentam siccam, ipsum tursionem. Isicia deformabis.

18 *Plato de salchichas de tursio*[1]
Sacarle el nervio, cortarlo en trozos pequeños. Picar pimienta, ligústico, orégano, perejil, coliandro, comino, baya de ruda, menta seca y también el tursio. Preparar las salchichas.

Adicies vinum, liquamen, oleum, coques. Coctum in patella collocabis. Ius in ea facies: piper, ligusticum, satureiam, cepam, vinum, liquamen, oleum. In patellam pones ut coquatur. Ovis obligabis, piper asparges et inferes.

Añadir garum, vino, aceite. y cocerlo. Cuando esté, colocarlo en una marmita. En ella se hará una salsa con: pimienta, ligústico, ajedrea, cebolla, vino, garum y aceite. Poner a hervir en la marmita. Ligarlo con huevos, espolvorear pimienta, y servir.

1 *Tursio:* pez semejante al delfín.

19. PATELLAM EX OLISATRO.
Elixas ex aqua nitrata, exprimis in patellam. Teres piper, ligusticum, coriandrum, satureiam, cepam, vinum, liquamen, acetum, oleum. Transferes in patellam, coques, amulo obligas. Timum et piper minutum asparges. Et de quacumque herba, si volueris, facis ut supra.

19 *Plato de apio caballar*
Se cuece en agua con carbonato sódico apio caballar, se escurre y pone en la bandeja. Picar pimienta, ligústico, coliandro, ajedrea, cebolla, vino, garum, vinagre y aceite. Trasladar a una marmita, cocer y envolver con espelta. Espolvorear tomillo y pimienta molida. Si se quiere, puede utilizarse cualquier tipo de hierba.

20. PATINA DE APUA FRICTA.
Apuam lavas, ova confringes et cum apua commisces. Adicies liquamen, vinum, oleum, facies ut ferveat et, cum ferbuerit, mittes apuam. Cum duxerit, subtiliter versas. Facies ut coloret, oenogarum simplex perfundes, piper asparges et inferes.

20 *Plato de anchoas fritas*
Lavar la anchoa, romper unos huevos y mezclar con la anchoa. Añadir garum, vino, aceite y ponerlo a hervir. Cuando hierva, echar la anchoa. Una vez mezclado todo, remover cuidadosamente. Dejar que coja color, rociar con vino mezclado con vino ordinario, espolvorear pimienta y servir.

21. PATINA EX LAGITIS ET CEREBILLIS.
Friges ova dura, cerebella elixas et enervas, gizeria pullorum coques. Haec omnia dividies praeter piscem, compones in patina praemixta, salsum coctum in medio pones. Teres piper, ligusticum, suffundes passum ut dulcis sit. Piperatum mittes in patinam, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, ramo rutae agitabis et amulo obligabis.

21 *Plato de liebre de mar y sesos*
Freír unos huevos duros, hervir sesos y sacarles el nervio; cocer unas vísceras de pollo. Partirlo todo en trozos, excepto el pescado, y ponerlo en una cacerola bien mezclado, colocando en el centro la salsa. Picar pimienta, ligústico, rociar con vino de pasas para endulzarlo. Echar el preparado en la misma cacerola para que hierva. Cuando esté, remover con una rama de ruda y envolver con espelta.

22. PATINA MULLORUM LOCO SALSI.
Mullos rades, in patina munda compones, adicies olei quod satis est et salsum interpones. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, mulsum mittes aut passum, piper asparges et inferes.

22 *Plato de barbo en lugar de pescado salado*
Pelar unos barbos, colocar en una tartera limpia; añadir la cantidad de aceite necesaria y poner en el centro el pescado salado. Dejar que hierva. Cuando esté, echar vino con miel o vino de pasas, espolvorear pimienta y servir.

23. PATINA PISCIUM LOCO SALSI.
Pisces qualeslibet curatos friges, in patinam compones, adicies olei quod satis est et salsum interpones. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, mittes mulsam et ius agitabis.

23 *Plato de pescado en lugar de pescado salado*
Limpiar unos pescados, la cantidad que se quiera, y freír. Ponerlos en una tartera, añadir la cantidad suficiente de aceite y echar en el centro el pescado salado. Dejar hervir. Cuando esté, echar hidromiel y remover la salsa.

24. PATINA PISCIUM.
Pisces qualeslibet rades et curatos mittes. Caepas siccas Ascalonias vel alterius generis concides in patinam et pisces super compones. Adicies liquamen, oleum. Cum coctum fuerit, salsum coctum in medio pones. Addendum acetum. Asparges et coronam bubulam.

24 Plato de pescado
Limpiar y vaciar unos pescados, en la cantidad que uno quiera. Cortar en una cacerola cebollas secas de Ascalon, o de otra clase, y colocar los pescados por encima. Añadir garum y aceite. Cuando esté cocido, poner en el centro la salsa. Se deberá echar vinagre. Espolvorear también ajedrea salvaje[1].

1 *corona bubula:* ajedrea salvaje, llamada ñthymbraò o ñcunilaò; (deform. ñcoronaò).

25. PATELLAM LUCRETINAM.
Cepas pallachanas purgas (viridia earum proicies), in patinam concides et pisces super compones. Adicies liquaminis modicum, oleam et aquam. Dum coquitur, salsum crudum in medium ponis. At ubi eum salso prope cocta fuerit, melle cocleare asparges, aceti et defreti pusillum. Gustas. Si fatuum fuerit, liquamen adicies, si salsum, mellis modicum, et coronam bubulam aspergis et bulliat.

25 Plato de Lucrecio
Limpiar unas cebolletas ð a las que se quitará el verdeð , cortarlas en una cacerola y por encima colocar el pescado. Añadir un poco de garum, aceite y agua. Durante su cocción, poner en medio la salsa cruda. Cuando esté casi cocido, añadir una cucharada de miel, garum y un poquito de defritum. Catar. Si está falto de sal, añadir garum; si salado, un poco de miel. Espolvorear ajedrea salvaje y dejar hervir.

26. PATINAM DE LAGITIS.
Lagitas rades, lavas, ova confringis et cum lagitis commiscis. Adicies liquamen, vinum, oleum, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, oenogarum simplex perfundis, piper asperges et inferes.

26 Plato de liebre de mar
Pelarla, lavarla, romper unos huevos y mezclar con la liebre de mar. Añadir garum, vino, aceite, y poner a hervir. Cuando hierva, rociar con vino mezclado con vino, espolvorear pimienta y servir.

27. PATINA ZOMOTEGANON.
A crudo quoslibet pisces in patina compones. Adicies oleum, liquamen, vinum, fasciculum porri, coriandri. Dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, fasciculum coctum, de suo sibi fricabis, suffundes ius de suo sibi, ova cruda dissolves, temperas, exinanies in patinam, facies ut obligetur. Cum tenuerit, piper asparges et inferes.

27 Plato salsera
Colocar en una tartera pescado, del gusto de cada uno, crudo. Añadir aceite, garum, vino, un manojo de puerros y de coliandro. Durante su cocción, picar pimienta, ligústico, orégano, con el tallo cocido, triturarlo todo, rociar con su propio jugo; batir unos huevos, echarlos en la tartera hasta que liguen. Cuando haya espesado, espolvorear pimienta y servir.

28. PATINA SOLEARUM.
Soleas battue et curatas compones in patina. Adicies oleum, liquamen, vinum. Dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, fricabis, suffundes ius, ova cruda, et unum corpus facies. Super soleas refundes, lento igni coques. Cum duxerit, piper asparges et inferes.

28 *Plato de lenguado*
Golpear unos lenguados, y una vez preparados colocar en una tartera. Añadir aceite, garum y vino. Durante su cocción, picar pimienta, ligústico, orégano; triturar, macerar con el jugo y hacer una masa homogénea con huevos crudos. Derramar por encima del lenguado y cocer a fuego lento. Cuando haya espesado, espolvorear pimienta y servir.

29. PATINA DE PISCIBUS.
Piperis unciam, caroeni eminam, conditi

29 *Plato de pescados*
27 gr. de pimienta, 1/4 1. de careno, la misma

eminam, olei unc.II.

cantidad de vino aromático y 50 gr. de aceite.

30. PATINA DE PISCICULIS.
Uvam passam, piper, ligusticum, origanum, cepam, vinum, liquamen, oleum. Transferes in patellam. Cum cocta fuerit, acicies in ipsam pisciculos coctos. Amulo obligas et inferes.

30 *Plato de pescaditos*
Una pasa, pimienta, ligústico, orégano, cebolla, vino, garum y aceite. Poner en una cacerola; cuando haya cocido, añadir los pescaditos. Envolverlo con espelta y servir.

31. PATINA DE PISCIBUS: DENTICEM, AVRATAM ET MUGILEM.
Accipies pisces, curatos subassabis, postea eos in pulpas carpes, deinde ostrea curabis. Adicies in mortarium piperis scripulos VI, suffundes liquamen, fricabis. Postea adicies liquaminis ciatum unum, vini ciatum unum, mittes in caccabum et olei unc.III et ostrea. Oenogarum facies fervere. Cum ferbuerit, patina perungis et in eam pulpam supra scriptam mittes et in condituram de ostreis. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, franges ova XI, infundes super ostrea. Cum strinxerit, piper asparges et inferes.

31 *Plato de pescados: dénton, dorada y mújol*

Coger el pescado, limpiarlo y asar ligeramente. Cortar en trozos y a continuación preparar unas ostras. Aliñar en un mortero 10 gr. de pimienta, rociar con garum y triturar. Seguidamente, añadir una cucharada de vino, una de garum, echarlo en una marmita con 80 gr. de aceite y las ostras. Dejar que hierva el vino y el garum. Cuando esté, untar una vasija y echar en ella la carne troceada del pescado y la salsa de ostras. Poner a hervir. Una vez hervido, romper once huevos encima de las ostras, y después de mezclarlo bien, espolvorear pimienta y servir.

32. PATINA DE PISCE LUPO.
Teres piper, cuminum, petroselinum, rutam, cepam, mel, liquamen, passum, olei guttas.

32 *Plato de lubina*
Picar pimienta, comino, perejil, ruda, cebolla, miel, garum, vino de pasas y unas gotas de aceite.

33. PATINA DE SORBIS CALIDA ET FRIGIDA.
Accipies sorbas, purgas, in mortario fricabis, per colum colabis. Cerebella enervabis IV corta, mittes in mortario piperis scripulos VIII, suffundes liquamen, fricabis. Adicies sorba, in se contemperabis, frangis ova VIII, adicies ciatum liquaminis unum. Patinam mundam perunges et in termospodio pones, et sic eam inpensam mittes, ac subtus supra termospodium habeat. Cum cocta fuerit, piper minutum aspargis et inferes.

33 *Plato de serba frío y caliente*

Coger unas serbas, limpiarlas, picar en un mortero y colar. Sacar el nervio de cuatro sesos cocidos, poner en un mortero 10 gr. de pimienta, rociar con garum y triturar. Añadir las serbas, mezclar bien; romper 8 huevos, añadir una cucharada de garum. Untar una cacerola limpia, poner a las brasas y echar en ella el preparado. Procurar que tenga brasas por encima y por debajo. Cuando esté cocido, espolvorear pimienta molida y servir.

34. PATINA DE PERSICIS.
Persica duriora purgabis, frustratim concides, elixas in patinia compones, olei modicum superstillabis et cum cuminato inferes.

34 *Plato de melocotones*
Limpiar unos melocotones duros, cortar en trozos, cocer en agua, ponerlos en una bandeja. Echar unas gotas de aceite y servir con salsa de comino.

35. PATINA DE PIRIS.
Pira elixa et purgata e medio teres cum pipere, cumino, melle, passo, liquamine, oleo modico. Ovis missis patinam facies, piper super aspargis et inferes.

35 *Plato de peras*
Cocer en agua peras y sacarles el corazón. Macerarlas con pimienta, comino, miel, vino de pasas, garum y un poco de aceite. Añadir huevos y preparar una bandeja. Espolvorear

pimienta y servir.

36. PATINA URTICARIUM CALIDA ET FRIGIDA.
Urticam accipies, lavas, colas per colum, exsiccabis in tabula, eam concides. Teres piperis scripulos X, suffundes liquamen, fricabis. Postea adicies liquaminis ciatos duos, olei unc.VI. Caccabus ferveat. Cum ferbuerit, coctum tolles ut refrigescat. Postea patinam mundam perungues, franges ova VIII et agitabis. Perfundes, subtus supra cinerem calidam habeat. Coctam piper minutum asparges et inferes.

36 *Plato de ortigas de mar frío y caliente*

Coger ortigas de mar, lavarlas, escurrirlas con un colador, dejar secar en una mesa y cortar en trozos. Picar 15 gr. de pimienta, rociar con garum y macerar. Después, añadir dos cucharadas de garum y 150 gr. de aceite. Poner a hervir en una marmita. Cuando ya esté, apartar del fuego y dejar enfriar. A continuación, untar una tartera limpia, romper ocho huevos y batirlos. Echarlos en la tartera que se habrá colocado de manera que quede cubierta por las brasas. Una vez cocido, espolvorear pimienta y servir.

37. PATINA DE CYDONEIS.
Mala cydonia cum porris, melle, liquamine, oleo, defricto coques et inferes, vel elixata ex melle.

37 *Plato de membrillos*
Cocer membrillos con puerros, miel, garum, aceite, defritum, y servir. Pueden cocerse igualmente con agua y miel.

III. Minutal de piscibus vel isiciis.

III MENU DE PESCADO O DE ALBONDIGAS

1. MINUTAL MARINUM.
Pisces in caccabum mittes, adicies liquamen, oleum, vinum, cocturam. Porro capitatos, coriandrum minutatim concides, esiciola de pisce minuta facies et pulpas piscis cocti concarpis, urticas marinas bene lotas mittes. Haec omnia cum cocta fuerint, teres piper, ligusticum, origanum, fricabis, liquamen suffundes, ius de suo sibi, exinanies in caccabum. Cum ferbuerit, tractam confringes, obligas, agitas, piper aspargis et inferes.

1 *Menú marinero*
Poner pescados en una tartera; añadir garum, aceite, vino y el caldo. Cortar minuciosamente unos puerros bulbosos y coliandro; hacer pequeñas albóndigas de pescado, trocear la carne del pescado cocido y echar unas ortigas de mar bien lavadas. Una vez cocido todo, picar pimienta, ligústico, orégano, triturarlo, rociar con garum y con su propio jugo, echarlo en la tartera. Cuando hierva, romper el preparado, mezclar bien, remover y espolvorear pimienta, y servir.

2. MINUTAL TERENTINUM.
Concides in caccabum albanem de porris minutatim, adicies oleum, liquamen, cocturam, isiciola valde minuta, et sic temperas ut tenerum sit. Isicium Terentinum facies ñinter Ticia confectionem invenies- Ius tale facies: piper, ligusticum, origanum, fricabis, suffundes liquamen, ius de suo sibi, vino et passo temperabis. Mittes in caccabum. Cum ferbuerit, tractam confringes, obligas. Piper aspergis et inferes.

2 *Menú al modo de Terencio*
En una marmita cortar en trocitos pequeños lo blanco de unos puerros. Añadir aceite, garum y el caldo, albóndigas muy pequeñas y aliñar bien hasta que quede perfectamente condimentado. Hacer las albóndigas al modo de Terencio ð se encontrará el modo de hacerlo en el capítulo de las albóndigasð . Preparar una salsa con los siguientes ingredientes: pimienta, ligústico, orégano, picarlo, rociar con garum y con su propio jugo; mezclarle vino y vino de pasas. Echarlo en una marmita. Después de su ebullición, envolverlo con el preparado. Espolvorear pimienta y servir.

3. MINUTAL APICIANUM.
Oleum, liquamen, vinum, porrum capitatum, mentam, pisciculos, esiciola minuta, testiculos caponum, glandulas porcellinas, haecomnia in se coquantur. Teres piper, ligusticum, coriandrum viridem vel semen, suffundis liquamen, adicies mellis modicum et ius de suo sibi, vino et melle temperabis. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, tractam confringes, obligas, coagitas, piper aspargis et inferes.

3 *Menú al modo de Apicio*
Aceite, garum, vino, puerro bulboso, menta, pescaditos, pequeñas salchichas troceadas, menudillos de gallo, mollejas de lechón, y poner a hervir. Picar pimienta, ligústico, coliandro fresco o en grano, rociar con garum, añadir un poco de miel y jugo de la propia salsa, macerar con vino y miel. Dejar hervir. Cuando esté, envolver con la pasta, remover, espolvorear pimienta y servir.

4. MINUTAL MATIANUM.
Adicies in caccabum oleum, liquamen, cocturam, concides porrum, coriandrum, esicia minuta. Spatulam porcinam coctam tessellatim concides cum sua sibi tergilla. Facies ut simul coquantur. Media coctura mala Matiana purgata intrinsecs concisa tessellatim mittes. Dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum viridem vel semem, mentam, laseris radicem, suffundes acetum, mel, liquamen, defritum modice et ius de suo sibi, aceto modico temperabis. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, tractam confringes et ex ea obligas, piper asparges et inferes.

4 *Menú al modo de Macio*
Poner en una cacerola aceite, garum, caldo y puerro, coliandro, salchichas cortadas en trocitos pequeños. Trocear una paletilla de cerdo en cuadrados y cocerla con su corteza, juntamente con lo demás. A media cocción, echar unas manzanas macianas troceadas, quitado previamente el corazón. Durante la cocción, picar pimienta, comino, coliandro fresco o en grano, menta, raíz de benjuí, bañar, macerar con vinagre, miel, garum, defritum, jugo del caldo, y aliñar con un poco de vinagre. Dejar hervir. Después de su ebullición, envolver con la pasta, ligarlo, espolvorear pimienta y servir.

5. MINUTAL DULCE EX CITRIS.
Adicies in caccabo oleum, liquamen, cocturam, porrum capitatum, concides coriandrum minutatim, spatulam porcinam coctam, esiciola minuta. Dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum vel semen, rutam viridem, laseris radicem, suffundis acetum, defritum, ius de suo sibi, aceto temperabis. Facies ut ferverat. Cum ferbuerit, citrium purgatum intro foras, tessellatim concissum et elixatum in caccabum mittes. Tractam confringes et ex ea obligas, piper aspargis et inferes.

5 Menú dulce de cidras
Poner en una cacerola aceite, garum, caldo, puerro bulboso, coliandro triturado muy fino, la paletilla del cerdo cocida y pequeñas salchichas troceadas. Durante su cocción, picar pimienta, comino, coliandro fresco o en grano, ruda fresca, raíz de benjuí, mojar con vinagre, defritum, jugo del caldo y aliñar con vinagre. Dejar hervir. Después de su ebullición, echar en la cacerola las cidras limpiadas por dentro y por fuera, cortadas en trozos y cocidas en agua. Envolver con la pasta, ligarlo, espolvorear pimienta y servir.

6. MINUTAL EX PRAECOQUIS.
Adicies in caccabo oleum, liquamen, vinum, concides cepam Ascaloniam aridam, spatulam porcinam coctam tessellatim concides. His omnibus coctis teres piper, cuminum, mentam siccam, anetum, suffundis mel, liquamen, passum, acetum modice, ius de suo sibi, temperabis. Praecoquia enucleata mittis, facies ut ferveant, dones percoquantur. Tractam confringes, ex ea obligas, piper aspargis et inferes.

6 *Menú de albaricoques*
Poner en una cacerola aceite, garum, vino; picar unas cebollas secas de Ascalonia y cortar en cuadrados la paletilla de un cerdo cocida. Cuando esté todo cocido, picar pimienta, comino, menta seca, eneldo, rociar con miel, garum, vino de pasas, vinagre en poca cantidad, jugo de la propia salsa, y amalgamar bien. Echar unos albaricoques deshuesados, dejar hervir hasta su completa cocción. Envolver con la pasta, espolvorear pimienta y servir.

7. MINUTAL EX IECINERIBUS ET PULMONIBUS LEPORIS.
(invenies inter lepores quemadmodum facies). Adicies in caccabum liquamen, vinum, oleum, cocturam, porrum et coriandrum concisum, esicia minuta, spatulam porcinam coctam tessellatim concisam, et in eundem caccabum iecinera et pulmones inmittes. Dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, ius de suo sibi, vino et passo temperabis. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, tractam confringes et ex ea obligas, piper aspargis et inferes.

7 Menú de hígados y asaduras de liebre

(Encontrarás la receta en el capítulo de liebres). Echar dentro de una cacerola garum, vino, aceite, caldo, puerro y coliandro picado, salchichas troceadas, la paletilla de un cerdo cocida, cortada en cuadrados, y a continuación los hígados y las asaduras. Durante la cocción, picar pimienta, ligústico, orégano, jugo de la propia salsa, vino y vino de pasas. Amalgamar cuidadosamente. Dejar hervir. Después de su ebullición, envolver con la pasta, espolvorear pimienta y servir.

8. MINUTAL EX ROSIS.
Eodem iure supra scripto, sed passum plus adicies.

8 *Menú de rosas*
Con la misma salsa descrita en la receta anterior, pero añadiendo vino de pasas en mayor cantidad.

IV. Tisanam vel sucum.

IV CREMA DE CEBADA

1. TISANAM SIC FACIES.
Tisanam lavando fricas, quam ante diem infundes. Impones supra ignem calidum. Cum bullierit, mittes olei satis et aneti modicum fasciculum, cepam siccam, satureiam et coleofium, ut ibi coquantur propter sucum. Mittes coriandrum viridem et sale simul tritum et facies ut ferveat. Cum bene ferbuerit, tolles fasciculum et transferes in alternum caccabum tisanam sic ne fundum tangat propter combusturam. Lias et colas in caccabulo supra acronem coloefium. Teres piper, ligusticum, pulei aridi modicum, cuminum et sil frictum, suffundis mel, acetum, defritum, liquamen, refundis in caccabum, sed coloefium acronem ut bene tegatur. Facias ut ferveat super ignem lentum.

1 Limpiar bien la cebada, que se habrá dejado en remojo el día anterior. Cocerla a fuego máximo. Después de su ebullición, añadir aceite en cantidad abundante, un pequeño manojo de eneldo, cebolla seca, ajedrea y un codillo de jamón, dejándolo cocer hasta que haga una crema. Echar coliandro fresco y sal, picada conjuntamente, y dejar hervir. Cuando esté, sacar el manojo de eneldo y trasladar la crema a otra cacerola procurando que no se queme. Quitar los grumos y seguidamente colar la crema encima del codillo de jamón. Picar pimienta, ligústico, un poco de poleo seco, comino y séseli frito, macerar con miel, vinagre, defrito, garum, y echarlo todo en la cacerola de manera que cubra bien el jamón. Dejar hervir a fuego lento.

2. TISANAM BARRICAM.
Infundes cicer, lenticulam, pisam. Defricas tisanam cum leguminibus elixas. Ubi bene bullierit, olei satis mittis et super viridia concidis porrum, coriandrum, anetum, feniculum, betam, malvam, coliculum mollem; haec viridia minuta concisa in caccabum mittis. Coliculos elixas et teres feniculi semen satis, origanum, silfi, ligusticum. Postquam triveris, liquamine temperabis et super legumina refundis et agites. Coliculorum minutas super concidis.

2 *Otra receta de crema de cebada*
Aliñar garbanzos, lentejas y guisantes. Limpiar la cebada y cocerla junto con las legumbres. Cuando haya hervido del todo, añadir aceite en cantidad suficiente, y cortar puerro, coliandro, eneldo, hinojo, acelga, malva y col tierna. Todas estas hierbas se echarán, bien picadas, en la cacerola. Cocer en agua coles pequeñas y picar bastante cantidad de hinojo en grano, orégano, laserpicio y ligústico. A continuación, macerarlo con garum y derramarlo por encima de las legumbres, removiéndolo. Las coles se cortarán en trozos y se echarán sobre aquéllas.

V. Gustum.

1. GUSTUM VERSATILE.
Albas betas minutas, porros requietos, apios, bulbos, cocleas elixas, gigeria pullorum et ascellas, isicia coques ex iure. Proungis patinam et folia malvarum substernis et praemixta olera componis sic ut laxa mentum habeant. Permisces bulbos tunsos, damascenas, cocleas, esicia, lucanicas, breves concidis, liquamine, oleo, vino, aceto ponis ut ferveat. Cum ferbuerit, teres piper, ligusticum, zingiber, pyretrum modicum, fricabis, suffundis et facies ut bulliat patina. Ova complura confringis et ius mortarii reliquum commoves, commiscis, patinam obligabis. Dum ducit, oenogarum ad eam sid facies: teres piper, ligusticum, fricabis, suffundis liquamen et vinum, passo temperabis vel vino dulce. Temperabis in caccabulo, mittis olei modicum, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, amulo obligas. Patinam versas in lancem, folia malvarum ante tollis, oenogaro profundis, insuper piper aspargis et inferes.

V APERITIVO

1 *Aperitivo que se puede combinar*
Cocer en agua acelgas blancas pequeñas, puerros frescos, apio, bulbos y caracoles. Se cocerán en su propio jugo mollejas y alas de pollo, y morcillas. Untar una cacerola, colocar en ella hojas de malva y las verduras que se han cocido, evitando que se toquen. Mezclar bulbos picados, ciruelas, caracoles, morcillas y pequeñas salchichas cortadas en trozos; poner a hervir con aceite, vino y vinagre. Después de su cocción, picar pimienta, ligústico, jengibre y un poco de pelitre, triturarlo bien y macerar. Dejar que hierva el contenido de la cacerola. Romper varios huevos, batirlos con lo que ha quedado en el mortero, y ligarlo con lo que hay dentro de la cacerola. Mientras cuaja, preparar un garum al vino de la siguiente manera: picar pimienta, ligústico, triturarlo, rociar con garum y vino y macerar con vino de pasas o vino dulce. Amalgamarlo dentro de una cacerola, en la que se echará aceite, y se dejará hervir. Cuando esté, envolver con almidón. Seguidamente, vaciar la cacerola en un plato grande, quitando las hojas de malva, rociar con garum al vino, espolvorear pimienta y servir.

2. GUSTUM DE HOLERIBUS.
Condies bulbos liquamine, oleo et vino. Cum cocti fuerint, iecinera porcelli et gallinarum et ungellas et ascellas divisas, haec omnia cum bulbis ferveant. Cum ferbuerint, teres piper, ligusticum, suffundis liquamen, vinum et passum ut dulce sit, ius de suo sibi suffundis, revocas in bulbos. Cum ferbuerint, ad momentum amulo obligas.

2 *Aperitivo de verduras*
Aliñar bulbos con garum, aceite y vino. Cuando estén cocidos, añadir hígados de cerdo y las patas y alas de gallina, cortado en trozos, dejándolo hervir todo junto. Después de su ebullición, picar pimienta, ligústico, rociar con garum, vino y vino de pasas para endulzar, y un poco del caldo. Echarlo sobre los bulbos. Finalmente, alcanzado el punto de cocción, envolver con almidón.

3. GUSTUM DE CUCURBITIS FARSILIBUS.
Cucurbitas a latere subtiliter ad modum tessellae oblongae decidis et excavas et mittis in frigidam. Impensam ad eas sic facies: teres piper, ligusticu, origanum, suffundis liquamen, cerebella cocta teres, ova cruda dissolves et mittes ut unum corpus efficiat; liquamine temperabis. Et cucurbitas supra scriptas non plene coctas ex ea impensa imples, de tessella sua recludis, surclas et coctas eximes ert frigis. Oenogarum sic facies: teres piper, ligusticum, suffundis vinum et liquamen, passo temperabis, olei modicum mittis in caccabum et facies ut

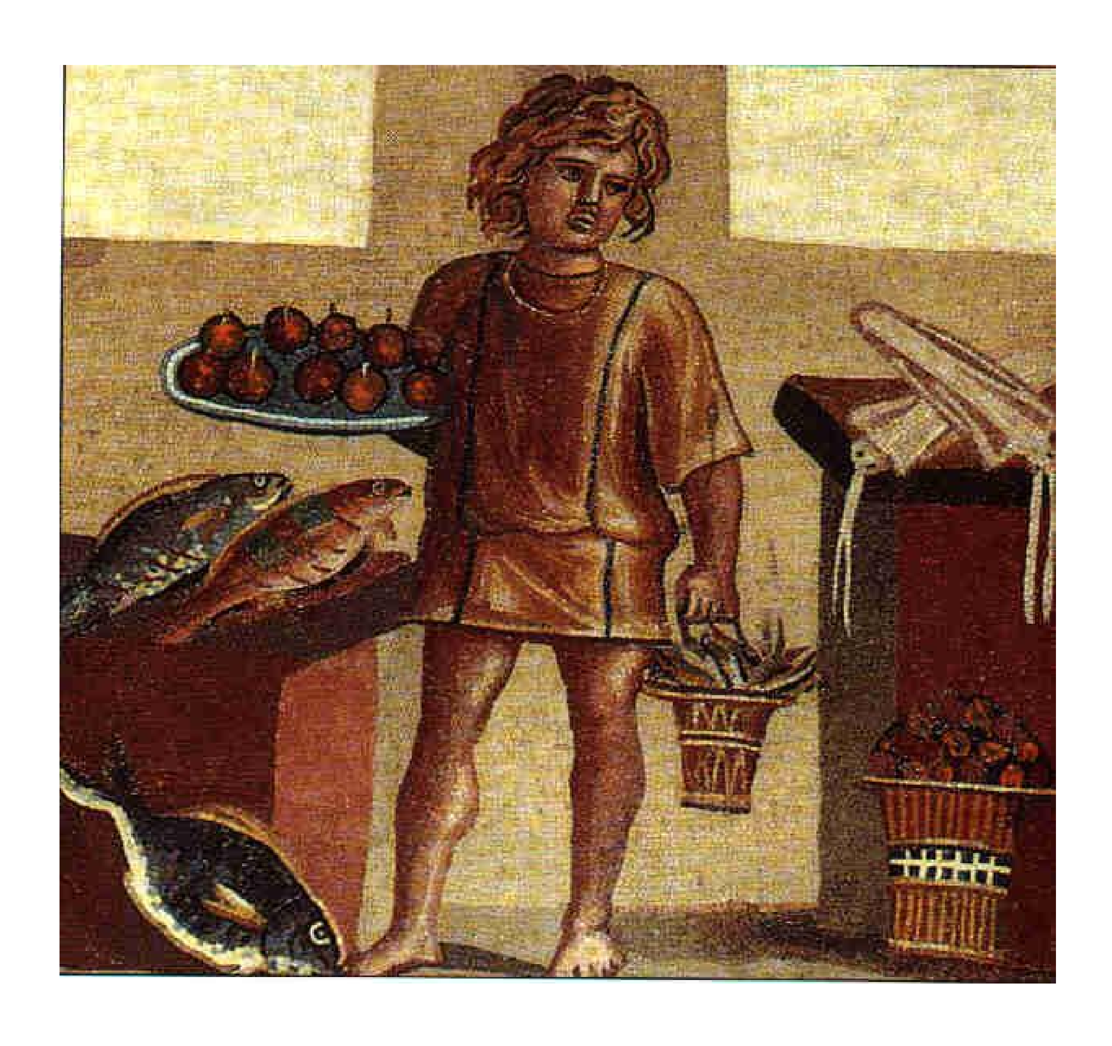
3 *Aperitivo de calabazas rellenas*
Cortar con cuidado un lado de las calabazas a modo de rectángulo, vaciarlas y echarlas en agua fría. Preparar el siguiente relleno: picar pimienta, ligústico, orégano, rociar con garum, picar unos sesos cocidos, batir unos huevos crudos y hacer una masa homogénea. Macerar con garum. Antes de su total cocción, rellenar con este preparado las calabazas, volverlas a tapar con la parte que se le había quitado, y cuando estén cocidas, sacarlas y freír. El enogaro se prepara así: picar pimienta, ligústico, rociar con vino y garum, macerar con vino de

ferveat. Cum ferbuerit, amulo oblicuas et cucurbitas frictas oenogaro perfundis et piper aspargis et inferes.

pasas, echar un poco de aceite en la cacerola y poner a hervir. Cuando haya hervido, envolver con almidón, rociar las calabazas fritas con enogaro, espolvorear pimienta y servir.

4. GUSTUM DE PRAECOQUIS.
Duracina primotica pusilla. Praecoquia purgas, enucleas, in frigidam mittis, in patina componis. Teres piper, mentam siccam, suffundis liquamen, adicies mel, passum, vinum et acetum. Refundis in patina super praecoquia, olei modicum mittis et lento igni ferveat. Cum ferbuerit amulo obligas aspargis et inferes.

4 *Aperitivo de albaricoques*
Limpiar y sacar el hueso a unos albaricoques (que sean pequeños y de piel dura), ponerlos en agua fría y colocar en una marmita. Picar pimienta, menta seca, rociar con garum, añadir miel, vino de pasas y vinagre. Echarlo en la marmita sobre los albaricoques, añadir un poco de aceite y hervir a fuego lento. Cuando esté, envolver con almidón, espolvorear pimienta y servir.





῞Οσπρεον

ñLEGUMBRES I GACHAS

LIBER V. OSPREON.

I. PULTES.

1. PULTES IULIANAE SIC COQUUNTUR. Alicam purgatam infundis, coques, facies ut ferveat. cum ferbuerit, oleum mittis. cum spissaverit, lias diligenter. adicies cerebella duo cocta et selibram pulpae quasi ad isicia liatae, cum cerebellis teres et in caccabum mittis. Teres piper, ligusticum, feniculi semen, suffundis liquamen et vinum modice, mittis in caccabum supra cerebella et pulpam. ubi satis ferbuerit, cum iure misces. ex hoc paulatim alicam condies, et ad trullam permisces et lias, ut quasi sucus videatur.

2. PULTES CUM IURE OENOCOCTI. Pultes oenococti iure condies, copadia, similam sive alicam coctam hoc iure condies, et cum copadiis porcinis adponis oenococti iure conditis.

3. PULTES TRACTOGALATAE. Lactis sextarium et aquae modicum mittes in caccabo novo et lento igni ferveat. tres

LIBRO V ñLEGUMBRES I GACHAS

1 *Receta de gachas julianas*
Limpiar espelta, ponerla en agua, cocerla hasta que alcance el punto de ebullición; entonces, echar aceite. Cuando haya espesado, quitar con cuidado los grumos. Preparar dos sesos cocidos y 150 gr. de carne picada, machacar conjuntamente, y poner en una cacerola. A continuación, picar pimienta, ligústico, hinojo en grano, rociar con garum y un poco de vino, echarlo en la cacerola encima de los sesos y la carne. Cuando llegue a un punto de cocción, mezclar con la salsa. Seguidamente, añadir la espelta lentamente con un cucharón, removiendo sin cesar hasta que adquiera la consistencia de una crema.

2 *Gachas con salsa de vino*
Mezclar las gachas con salsa de vino, añadiendo trozos de carne, flor de harina o espelta cocida, y servir con filetes de cerdo condimentados con la misma salsa de vino.

3 *Gachas guisadas con harina y leche*
Echar en una cacerola medio litro de leche con un poco de agua, y hervir a fuego lento. Romper tres

orbiculos tractae siccas et confringis et partibus in lac summittis. ne uratur, aquam miscendo agitabis. cum cocta fuerit, ut est, super ignem, mittis melle. Ex musteis cum lacte similiter facies, salem et oleum minus mittis.

galletas de harina dentro de la cacerola. Remover, y añadir agua para que no se queme. Cuando esté cocido, echar miel sin apartarlo del fuego. Se podrá hacer lo mismo con pan de mosto y leche, echando sal y menos aceite.

4. PULTES. Alicam purgatam infundis, coques. cum ferbuerit, oleum mittis. cum spissaverit, adicies cerebella duo cocta et selibram pulpae quasi ad isicia liatae, cum cerebellis teres et in caccabum mittes. teres piper, ligusticum, feniculi semen, suffundis liquamen et meri modicum, et mittis in caccabum supra cerebella et pulpam. ubi satis ferbuerit, cum iure misces. ex hoc paulatim alicam condies, et lias ut quasi sucus videatur.

4 *Gachas*
Limpiar espelta y cocerla. Cuando alcance el punto de cocción, echar aceite. Una vez espesado, añadir dos sesos cocidos y 150 gr. de carne picada. A continuación, picar pimienta, ligústico, hinojo en grano, rociar con garum y un poco de vino puro; echarlo por encima de los sesos y la carne. Cuando esté todo cocido, mezclar con la salsa. Añadir la espelta, removiendo sin cesar con un cucharón hasta que adquiera la consistencia de una crema.

II. LENTICVLA.

II LENTEJAS

1. LENTICULA EX SPHONDYLIS [SIVE FONDILOS]. Accipies caccabum mundum, adicies in mortarium piper, cuminum, semen coriandri, mentam, rutam, puleium, fricabis, suffundis acetum, adicies mel, liquamen et defritum, aceto temperabis, reexinanies in caccabo. sphondylos elixatos teres et mittis ut ferveant. Cum bene ferbuerint, obligas. adicies in boletari oleum viridem.

1 *Lentejas con acanto*
Preparar una cazuela limpia. En un mortero picar pimienta, comino, coliandro en grano, menta, ruda, poleo, majar bien, rociar con garum y vinagre, añadir miel y defrito, macerar con vinagre y echar dentro de la cazuela. Machacar acanto cocido con agua y dejar hervir. Cuando esté, ligarlo todo y servir en una fuente añadiéndole aceite verde.

2. LENTICULAM DE CASTANEIS. Accipies caccabum novum, et castaneas purgatas diligenter mittis. Adicies aquam et nitrum modice, facies ut coquatur. Cum coquitur, mittis in mortario piper, cuminum, semen coriandri, mentam, rutam, laseris radicem, puleium, fricabis. suffundis acetum, mel, liquamen, aceto temperabis, et super castaneas coctas refundis. adicies oleum, facies ut ferveat. cum bene ferbuerit, tudiclabis [ut in mortario teres]. gustas, si quid deest, addes. cum in boletar miseris, addes oleum viridem.

2 *Lentejas con castañas*
Preparar una cazuela y echar en ella castañas cuidadosamente limpiadas. Añadir agua y un poco de carbonato sódico, y dejar hervir. Durante su cocción, machacar en un mortero pimienta, comino, coliandro en grano, menta, ruda, raíz de benjuí, poleo, picarlo bien, rociar con garum, vinagre y miel, macerar con vinagre y echarlo encima de las castañas cocidas. Añadir aceite y dejar hervir. Cuando esté, machacarlo en el mortero. Catar; si está falto de algo, arreglarlo. Servirlo en una fuente, rociando con aceite verde.

3. ALITER LENTICULAM. Coquis. cum despumaverit, porrum et coriandrum viridem supermittis. teresÅcoriandri semen, puleium, laseris radicem, [semen] mentam et rutam, suffundis acetum, adicies melle, liquamine, aceto, defrito temperabis, adicies oleum, agitabis. si quid opus fuerit, mittis. amulo

3 *Otra receta de lentejas*
Ponerlas a cocer. Cuando hayan espumado, cubrirlas de puerro y coliandro fresco. Picar coliandro en grano, poleo, raíz de benjuí, menta y ruda, rociar con vinagre, añadir miel, macerar con garum, vinagre y defrito, añadir aceite y remover. Si le falta algo, arreglarlo. Envolver con almidón, echar

obligas, insuper oleum viridem mittis, piper aspargis et inferes.

aceite verde, espolvorear pimienta y servir.

III. PISA.

1. Pisum coques. cum despumaverit, porrum, coriandrum et cuminum supra mittis. teres piper, ligusticum, [careum hoc est caravita] careum, anethum, ocimum viridem, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis, facies ut ferveat. cum ferbuerit, agitabis. si quid defuerit, mittis et inferes.

III GUISANTES

1 Cocer los guisantes. Cuando hayan espumado, echar por encima puerro, coliandro y comino.
Machacar pimienta, ligústico, alcaravea, eneldo y albahaca fresca, rociar con garum, macerar con vino y garum. Dejar hervir. Cuando esté, remover. Si le falta algo, arreglarlo y servir.

2. PISAM FARSILEM. Coques. cui oleum mittis. accipiesÅ abdomen, et mittis in caccabum liquamen et porrum capitatum, coriandrum viridem. imponis ut coquatur. isicia minuta facies quadrata, et coques simul turdos vel aucellas vel de pullo conciso et cerebella prope cocta cum iuscello coques. lucanicas assas, petasonem elixas, porros ex aqua coques, nucleorum heminam frigis. teres piper, ligusticum, origanum, gingiber, ius abdominis fundis, lias. Angularem accipies, qui versari potest, et omentis tegis. Oleo perfundis, deinde nucleos aspargis et supra pisam mittis ut tegas fundum angularis, et sic componis supra petasonis pulpas, porros, lucanicas concisas. Iterum pisam supermittis. item alternis aptabis obsonia, quousque impleatur angularis. novissime pisam mittis, ut intus omnia contineat. coques in furno vel lento igni imponis, ut ducat ad se deorsum. ova dura facies, vitella eicies, in mortario mittis cum pipere albo, nucleis, melle, vino candido et liquamine modico. teres et mittis in vas ut ferveat. cum ferbuerit, pisam mittis in lancem, et hoc iure perfundis. hoc ius candidum appellatur.

2 *Relleno de guisantes*

Cocer los guisantes. Echarle aceite. Preparar unas vísceras de cerdo y mezclar con los guisantes; añadir puerro bulboso, coliandro fresco y garum. Preparar unas morcillas pequeñas cortadas en trozos, cocerlas con tordos, o bien con pollo y hervir con el jugo de unos sesos y a medio cocer. Asar unas salchichas de Lucania, cocer un trozo de jamón, puerros y freír 250 gr. de piñones. Machacar pimienta, ligústico, orégano, jengibre, mezclarlo con el jugo de las vísceras de cerdo y remover bien. Coger un molde al que se le pueda dar la vuelta, cubrirlo con un redaño de cerdo, untar de aceite y esparcir piñones; encima de éstos, tender una capa de guisantes que recubra el fondo del molde, sobre los cuales se colocarán la carne de jamón, los puerros y las salchichas cortadas en rodajas. De nuevo, otra capa de guisantes. Y así sucesivamente, se irán colocando los otros ingredientes hasta llenar el molde. Lo cubrirá todo una capa de guisantes. Cocer al horno, o a fuego lento para que coja bien por dentro. Disponer unos huevos duros, sacar la yema. y picar el blanco en un mortero junto con pimienta blanca, miel, vino blanco y un poco de garum. Machacar, y hacer hervir en un recipiente. Cuando esté, colocar el preparado de guisantes en una bandeja y cubrir con esta salsa, llamada salsa blanca.

3. PISUM INDICUM. Pisum coques. cum despumaverit, porrum et coriandrum concidis et mittis in caccabum ut ferveat. et accipies sepias minutas, sic quomodo sunt cum atramento suo, ut simul coquantur. Adicies oleum, liquamen et vinum, fasciculum porri et coriandri. facies ut coquantur. cum coctum fuerit, teres piper, ligusticum, origanum, carei modicum, suffundis ius de suo sibi, vino et passo temperabis. sepias minutatim concidis et in pisum mittis. Piper asparges et inferes.

3 Guisantes indios

Cocer los guisantes. Después que hayan espumado, cortar puerro y coliandro; poner a hervir en una cacerola. Coger unas sepias pequeñas y cocerlas en su propia bolsa de tinta. Echar aceite, garum y vino, un manojo de puerro y de coliandro. Cuando alcance el punto de cocción, machacar pimienta, ligústico, orégano, un poco de alcaravea, rociar con su propio jugo, macerar con vino y vino de pasas. Cortar en trozos pequeños las sepias, y echarlas con los guisantes. Espolvorear pimienta y servir.

4. Pisum coques, agitabis et mittis in frigidam. Cum refrigeraverit, deinde agitabis. concidis cepam minutatim et albamentum ovi, oleo et sale condies, aceti modicum adicies. in boletari vitellum ovi cocti colas, insuper oleum viridem mittis et inferes.

4 *Otra receta*
Cocer los guisantes, removerlos y echar en agua fría. Cuando se hayan enfriado, removerlos. Cortar una cebolla en trozos muy pequeños y la clara de un huevo, aliñar con aceite y sal, y un poco de vinagre. Pasar por el tamiz la yema de un huevo cocido, echarlo en una fuente y rociar por encima aceite verde. Servir.

5. PISAM VITELLIANAM SIVE FABAM. Pisam coques lias. teres piper, ligusticum, gingiber, et super condimenta mittis vitella ovorum, quae dura coxeris, mellis uncias III, liquamen, vinum et acetum. haec omnia mittis in caccabum et condimenta quae trivisti. adiecto oleo ponis ut ferveat. condies pisam, lias, si aspera fuerit. melle mittis et inferes.

5 *Guisantes o liabas a la manera de Vitelio*
Cocer los guisantes y aplastarlos. Machacar pimienta, ligústico, jengibre, y echar encima de estas hierbas unas yemas de huevo cocido, 70 gr. de miel, vino, garum y vinagre. Meterlo todo en una cazuela, añadir aceite y poner a hervir. Remover para evitar los grumos, echar miel y servir.

6. ALITER PISA SIVE FABA. Ubi despumaverit, teres mel, liquamen, caroenum, cuminum, rutam, apii semen, oleum et vinum. udiclabis. cum pipere trito et cum isiciis inferes.

6 *Otra receta de guisantes o de habas*
Cuando hayan espumado, machacar miel, garum, careno, comino, ruda, apio en grano, aceite y vino. Picar bien. Servir con pimienta molida y unas morcillas.

7. ALITER PISAM SIVE FABAM. Despumatam subtrito lasare Parthico, liquamen et caroeno condies. Oleum modice superfundis et inferes.

7 Otra receta de guisantes o de habas
Una vez espumadas, condimentar con benjuí de Partia picado, garum y careno. Rociar con un poco de aceite, y servir.

8. PISAM ADULTERAM VERSATILEM. Coques pisam. cerebella vel aucellas vel turdos exossatos a pectore, lucanicas, iecinera, gizeria pullorum in caccabum mittis, liquamen, oleum. fasciculos porri capitati, coriandrum viridem concidis, et cum cerebellis coques. teres piper, ligusticum et liquamen . . .

8 *Falso relleno de guisantes*
Cocer los guisantes. Poner en una cazuela unos sesos, o unos tordos deshuesados, unas salchichas, hígados y unos menudillos de pollo. Echar garum, aceite y unos puerros con bulbo. Cortar coliandro fresco y cocerlo con los sesos. Machacar pimienta, ligústico y garum.

9. PISAM SIVE FABAM VITELLIANAM. pisam sive fabam coques. cum despumaverit, mittis porrum, coriandrum et flores malvarum. dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, feniculi semen, suffundis liquamen et vinum, mittisÅ in caccabum, adicies oleum. cum ferbuerit, agitas. oleum viridem insuper mittis et inferes.

9 *Guisantes o habas al modo de Vitelio*
Cocer los guisantes o habas. Cuando hayan espumado, echar puerro, coliandro y flores de malva. Durante la cocción, machacar pimienta, ligústico, orégano, hinojo en grano, rociar con garum y vino. Echar en la cazuela y añadir aceite. Cuando hierva, remover. Rociar con aceite verde y servir.

IV. CONCHICLA.

1. CUM FABA. Coques. teres piper, ligusticum cuminum coriandrum viridem, suffundis liquamen, vinum et liquamen in ea temperabis, mittis in caccabum, adicies oleum. lento igni ferveat et inferes.

2. CONCHICLAM APICIANAM. Accipies cumanam mundam, ubi coques pisum, cui mittis lucanicas concisas, isiciola porcina, pulpas, petasonem. Teres piper, ligusticum, origanum, anethum, cepam siccam, coriandrum viridem, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis. mittis in cumanam, cui adicies oleum, pungis ubique ut combibat oleum. igni lento coques ita ut ferveat et inferes.

3. CONCHICLAM DE PISA SIMPLICI. Pisam coques. Cum despumaverit, fasciculum porri et coriandri mittis. dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, fasciculum, -suffundis iusÅ de suo sibi, fricabis, [suffundis], liquamine temperabis, mittis. super adicies oleum, et lento igni ferveat, et inferes.

4. CONCHICLA COMMODIANA. Pisam coques. Cum despumaverit, teres piper, ligusticum, anethum, cepam siccam, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis. mittis in caccabum ut combibat. Deinde ova IV solves, in sextarium pisae mittis, agitas, mittis in cumanam, ad ignem ponis, ut ducat, et inferes.

5. ALITER CONCHICLAM SIC FACIES. Concidis pullum minutatim, liquamine, oleo et vino ferveat. Concidis cepam, coriandrum minutum, cerebella enervas, mittes in eundem pullum. cum coctus fuerit, levas et exossas. concides minutatim cepam et coriandrum, colas ibi pisam coctam non conditam. Accipies conchiclarem, pro modo componis varie. deinde teres piper, cuminum, suffundis ius de suo sibi. item in mortario ova duo dissolves, temperas, ius de suo sibi suffundis pisae integrae elixae, vel nucleis adornabis, et lento igni fervere facies et inferes.

IV PLATO DE HABAS O GUISANTES

1 *Plato de habas*

Cocer las habas. Machacar pimienta, ligústico, comino, coliandro fresco, rociar con garum, macerar con vino y garum, y echarlo en la cazuela con las habas. Añadir aceite. Hervir a fuego lento, y servir.

2 *Plato de guisantes al modo de Apicio*

Coger un cazo limpio donde cocer los guisantes. Echar salchichas cortadas a rodajas, morcillas de cerdo y trozos de jamón. Machacar pimienta, ligústico, orégano, eneldo, cebolla seca, coliandro fresco, rociar con garum, macerar con vino y garum. Echarlo en el cazo y añadirle aceite, pinchando con un tenedor para que absorba el aceite. Cocer a fuego lento, y servir.

3 *Plato de guisantes*

Cocer los guisantes. Cuando hayan espumado, echar un manojo de puerro y coliandro. Durante la cocción, machacar pimienta, ligústico, orégano, rociar con su propio jugo, picar bien, macerar con garum, y echarlo en la cazuela. Añadir aceite, cocer a fuego lento y servir.

4 *Plato de guisantes al modo de Cómodo*

Cocer los guisantes. Cuando hayan espumado, machacar pimienta, ligústico, eneldo, cebolla seca, rociar con garum, macerar con vino y garum. Echarlo en la cazuela para que los guisantes lo absorban. Seguidamente, batir 4 huevos para medio kilo de guisantes, remover y echar en un cazo, hervir a fuego lento para que cuaje, y servir.

5 *Otro plato de guisantes*

Cortar en pequeños trozos un pollo, y cocerlo con garum, aceite y vino. Echarle cebolla, coliandro picado, sesos sin nervio. Cuando esté cocido, sacar el pollo y deshuesarlo. Cortar muy fino la cebolla y el coliandro, y pasar por el tamiz los guisantes cocidos sin condimento. Disponer una bandeja y colocarlo a gusto de uno. A continuación, machacar pimienta, comino, rociar con el jugo propio. En un mortero romper dos huevos, batirlos y amalgamar. Rociar con la salsa del caldo los guisantes cocidos; también pueden adornarse con piñones. Hervir a fuego lento, y servir.

6. ALITER CONCHICLA: CONCHICLATUS PULLUS VEL PORCELLUS. Exossas pullum a pectore, femora eius iungis in porrectum, surculo alligas, et impensam [conchicla farsilis] paras. et farcies alternis pisam lotam, cerebella, lucanicas et cetera. teres piper, ligusticum, origanum et gingiber, liquamen suffundis, passo et vino temperabis. facies ut ferveat, et, cum ferbuerit, mittis modice. et impensam cum condieris, alternis in pullo componis, omento tegis et in operculo deponis et in furnum mittis, ut coquantur paulatim, et inferes.

6 *Otra receta: pollo o lechón con guisantes*
Deshuesar un pollo por la pechuga. Atar las patas, atravesarlo con un pincho y preparar un relleno compuesto de guisantes, sesos, salchichas y otros ingredientes. Machacar pimienta, ligústico, orégano, jengibre, rociar con garum, macerar con vino y vino de pasas. Dejar hervir, y cuando esté, echar un poco al relleno. Una vez condimentado, ponerlo dentro del pollo, cubrirlo con un redaño y colocar sobre una tapadera: meterlo en el horno a fuego lento, y servir.

V. TISANAM ET ALICAM.

V CREMA DE CEBADA Y ESPELTA

1. ALICAM VEL SUCUM TISANAE SIC FACIES. Tisanam vel alicam lavando fricas, quam ante diem infundis. imponis supra ignem. [vel dum] cum bullierit, mittis olei satis et anethi modicum fasciculum, cepam siccam, satureiam et coloefium, ut ibi coquantur propter sucum. mittis coriandrum viridem et salem simul tritum et facies ut ferveat. cum bene ferbuerit, tollis fasciculum et transferes in alterum caccabum tisanam sic, ne fundum tangat propter combusturam. lias bene et colas in caccabo super acronem coloefium. teres piper, ligusticum, pulei aridi modicum, cuminum, silfi frictum [ut bene tegatur]. suffundis mel, acetum, defritum, liquamen, refundis in caccabum super coloefium acronem ut bene tegatur. facies ut ferveat super ignem lentum.

1 *Receta de espelta o crema de cebada*
Machacar la espelta o la cebada, puesta en agua el día anterior. Poner a hervir; y cuando alcance el punto de cocción, echar aceite en cantidad suficiente y un pequeño manojo de eneldo, cebolla seca, ajedrea y un trozo de jamón para que dé una salsa. Añadir coliandro fresco y sal, picado conjuntamente. Cuando hierva, sacar el manojo, traspasar la crema de cebada a otra cazuela, evitando que se queme. Quitar bien los grumos y colarlo en la cazuela sobre el jamón. Machacar pimienta, ligústico, un poco de poleo seco, comino y séseli frito. Rociar con miel, vinagre, de-frito, garum. Echarlo en la cazuela encima del jamón, de manera que quede bien cubierto. Dejar hervir a fuego lento.

2. ALITER TISANAM. Infundis cicer, lenticulam, pisam. defricas tisanam et cum leguminibus elixas. ubi bene bullierit, olei satis mittis et super viridia concidis porrum, coriandrum, anethum, feniculum, betam, malvam, coliculumÅ mollem. haec viridia minuta concisa in caccabum mittis. coliculos elixas et teres feniculi semen satis, origanum, silfi, ligusticum. postquam triveris, liquamine temperas et super legumina refundis. agitas. coliculorum minutas super concidis.

2 *Otra receta de crema de cebada*
Aliñar garbanzos, lentejas y guisantes. Limpiar cebada y cocerla con agua junto con esas legumbres. Llegado a su cocción, echar aceite en cantidad suficiente, y espolvorear puerro, coliandro, eneldo, hinojo, acelga, malva y col pequeña. Cocer en agua unas coles y machacar buena cantidad de hinojo en grano, orégano, laserpicio y ligústico. Una vez picado todo, macerar con garum y echarlo encima de las legumbres, removiendo. Cortar también las coles en trozos.

VI. FABACIAE VIRIDES ET BAIANAE.

VI HABAS VERDES Y DE BAYAS

1. Fabaciae virides ex liquamine, oleo, coriandro viridi, cumino et porro conciso

1 Las habas verdes se sirven cocidas con garum, aceite, coliandro fresco, comino y puerro picado.

coctae inferuntur.

2. ALITER. Fabaciae frictae ex liquamine inferuntur.

3. ALITER. Fabaciae ex sinapi trito, melle, nucleis, ruta cumino et aceto inferuntur.

4. Baianas elixas minutatim concidis. ruta, apio viridi, porro, aceto, oleo, liquamine, caroeno vel passo modico inferes.

2 *Otra receta*

Las habas fritas se sirven con garum.

3 *Otra receta*

Las habas verdes se sirven con mostaza picada, miel, piñones, ruda, comino y vinagre.

4 Cortar en trozos pequeños las habas de Bayas cocidas con agua. Servirlas con ruda, apio fresco, puerro, vinagre, aceite, garum y careno o vino de pasas.

VII. FAENVM GRAECVM.

Faenum Graecum ex liquamine, oleo et vino.

VII FENOGRECO

Fenogreco: con garum, aceite y vino.

VIII. FASEOLI ET CICER.

1. Faseoli virides et cicer ex sale, cumino, oleo et mero modico inferuntur.

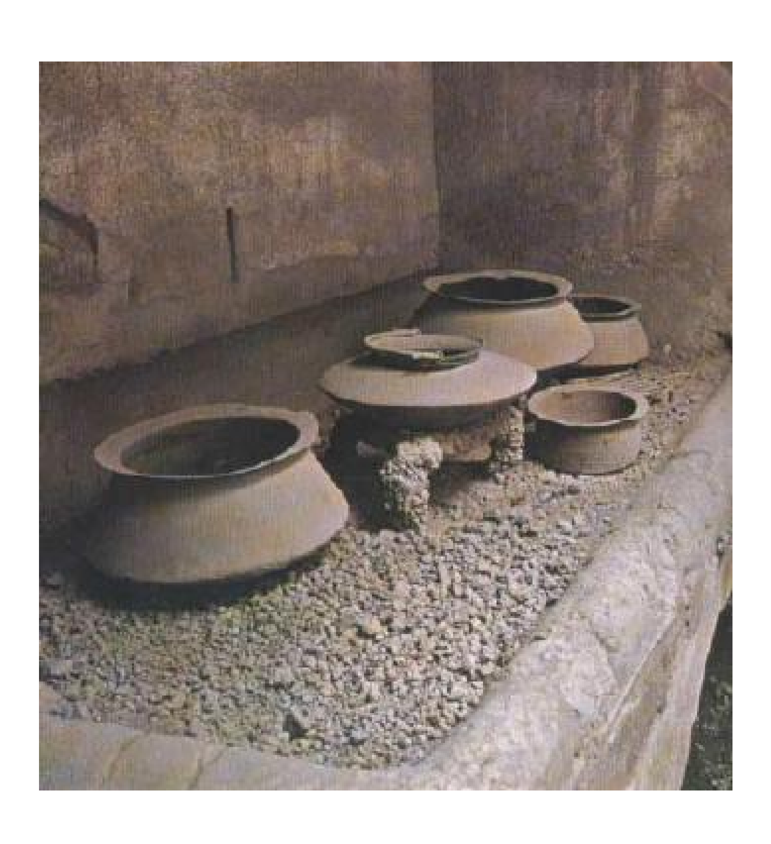
10. ALITER FASEOLUS SIVE CICER. Frictos ex oenogaro et pipere gustabis. et elixati, sumpto semine, cum ovis in patella, feniculo viridi, piper et liquamine et caroeno modico pro salso inferuntur, vel simpliciter, ut solet.

VIII JUDIAS Y GARBANZOS

1 Las judías verdes y los garbanzos se sirven con sal, aceite, comino y un poco de vino puro.

2 *Otra receta de judías o de garbanzos*

Fritos, se pueden comer con enogaro y pimienta. Hervidos, pueden ponerse con huevos en una bandeja, hinojo fresco, pimienta, garum y un poco de careno en lugar de salsa picante, o bien solos, como es más frecuente.





[T R O P E T E S] ûA E R O P E T E S ü
l i b e r s e x t u s

Τροφέτης

LIBRO VI ñEL VOLADORò

I. in struthione II. in grue vel anate, perdice, turture, palumbo et diversis avibus III. in turdis IV. in ficetulis V. in pavo VI. in fasiano VII. in ansere VIII. in pullo

I. IN STRVTHIONE:
1. In struthione elixo: piper, mentam, cuminum assum, apii semen, dactilos vel caryotas, mel, acetum, passum, liquamen et oleum modice. et in caccabo facies ut bulliat. amulo obligas, et sic partes struthionis in lance perfundis, et desuper piper aspargis. si autem in condituram coquere volueris, alicam addis.

2. Aliter ûinü struthione elixo: piper, ligusticum,thymum aut satureiam, mel, sinape, acetum, liquamen et oleum.

II. IN GRVE VEL ANATE, PERDICE, TVRTVRE, PALVMBO, COLVMBO ET DIVERSIS AVIBVS
1. Gruem vel anatem lavas et ornas et includis in olla. adicies aquam, salem, anethum, dimidia coctura decoques, dum obduretur, levas et iterum in caccabum mittis cum oleo et liquamine, cum fasciculo origani et coriandri. prope cocturam defritum modice mittis, ut coloret. teres piper, ligusticum, cuminum, coriandrum, laseris radicem, rutam, caroenum, mel, suffundis ius de suo sibi, aceto temperas. in caccabo reexinanies ut calefiat, amulo obligabis. imponis in lance

I SALSAS PARA EL AVESTRUZ
1 *Salsa para el avestruz cocida*
En una cazuela hervir pimienta, menta, comino frito, apio en grano, dátiles, miel, vinagre, vino de pasas y un poco de aceite. Envolver con almidón. Cubrir con esta salsa los trozos de avestruz que se habrán dispuesto en una bandeja, y espolvorear pimienta. Si se desea cocer el avestruz en la salsa, añadir espelta.

2 *Otra receta para el avestruz cocida*
Pimienta, ligústico, tomillo o ajedrea, miel, mostaza, vinagre, garum y aceite.

II GRULLA, PATO, PERDIZ, TORTOLA, PALOMA, PALOMO Y OTRAS AVES

1 Preparar una grulla o pato, y meter en la olla. Echar agua, sal y eneldo; hervir hasta media cocción, para que se ponga dura. Sacar del fuego y poner en una cazuela con aceite y garum, un manojo de orégano y coliandro. Antes de llegar al punto de cocción, añadir un poco de defrito para que coja color. Machacar pimienta, ligústico, comino, coliandro, raíz de benjuí, ruda, careno, miel, rociar con su propio jugo, macerar con vinagre, y echarlo en la cazuela para calentarlo. A continuación, envolver con almidón. Poner el ave

et ius perfundis.

en una bandeja y rociar con la salsa.

2. In grue, in anate vel in pullo: piper, cepam siccam, ligusticum, cuminum, apii semen, pruna [vel] damascena enucleata, mulsum, acetum, liquamen, defritum, oleum et coques. gruem cum coquis, caput eius aqua quam non contingat, sed sit foris ab aqua. cum cocta fuerit, de sabano calido involves gruem et caput eius trahe. cum nervis sequetur, ut pulpae vel ossa remaneant, cum nervis enim manducare non potest.

2. *Grulla, pato o pollo*
Cocer en una cazuela pimienta, cebolla seca, ligústico, comino, apio en grano, ciruelas de Damasco sin hueso, vino con miel, vinagre, garum, defrito y aceite. Al cocer la grulla, dejar la cabeza fuera de la cazuela, sin meter en el agua. Cuando esté cocida, envolverla con un paño caliente y tirar de la cabeza: saldrá con los nervios, dejando la carne y los huesos. La grulla no puede comerse con los nervios.

3. Gruem vel anatem ex rapis: lavas, ornas et in olla elixabis cum aqua, sale et anetho dimidia coctura. rapas coque, ut exbromari possint. levabis de olla, et iterum lavabis, et in caccabum mittis anatem cum oleo et liquamine et fasciculo porri et coriandri. rapam lotam et minutatim concisam desuper mittis, facies ut coquatur. modica coctura mittis defritum ut coloret. ius tale parabis: piper, cuminum, coriandrum, laseris radicem, suffundis acetum et ius de suo sibi, reexinanies super anatem ut ferveat. cum ferbuerit, amulo obligabis, et super rapas adicies. piper aspargis et adponis.

3 *Grulla o pato con nabos*
Lavarlo, prepararlo y cocerlo en una olla con agua, sal y eneldo hasta media cocción. Cocer unos nabos para quitarles el sabor amargo. Sacar el pato de la olla, lavarlo de nuevo y echarlo en una cazuela con aceite, garum y un manojo de puerro y de coliandro. Echar por encima un nabo lavado y cortado en finas rodajas. Dejar hervir. A media cocción, añadir un poco de de-frito para que coja color. Preparar la sala siguiente: pimienta, comino, coliandro, raíz de benjuí, rociar con vinagre y el propio jugo, verter sobre el pato y dejar hervir. Cuando esté, envolver con almidón y echar sobre los nabos. Espolvorear pimienta y servir.

4. Aliter in gruem vel anatem elixam: piper, ligusticum, cuminum, coriandrum siccum, mentam, origanum, nucleos, caryotam, liquamen, oleum, mel, sinape et vinum.

4 *Otra receta de salsa para la grulla o el pato cocido:* Pimienta, ligústico, coliandro seco, menta, orégano, piñones, dátiles, garum, aceite, miel, mostaza y vino.

5. Aliter gruem vel anatem: assas, eas de hoc iure perfundis: teres piper, ligusticum, origanum, liquamen, mel, aceti modicum et olei. ferveat bene. mittis amulum et supra ius rotulas cucurbitae elixae vel colocasiae ut bulliant. si sunt et ungellae [coques] et iecinera pullorum, ûcoquesü in boletari piper minutum adspargis et inferes.

5 Otra receta
Asar una grulla o pato cubriéndola de la salsa siguiente: machacar pimienta, ligústico, orégano, garum, miel, un poco de vinagre y aceite. Dejar hervir. Añadir almidón, y por encima de la salsa colocar unas rodajas de calabaza cocida o de colocasia. Si se tienen manos de cerdo, cocerlas con hígados de pollo. Servir en una fuente, espolvoreando pimienta.

6. Aliter in grue vel anate elixa: piper, ligusticum, apii semen, erucam et coriandrum, mentam, caryotam, mel, acetum, liquamen, defritum et sinape. idem facies, et si in caccabo assas.

6 *Otra receta para la grulla o el pato cocido*
Pimienta, ligústico, apio en grano, oruga y coliandro, menta, dátiles, miel, vinagre, garum, defrito y mostaza. Servirá la misma salsa si se asa la grulla o el pato en una cacerola.

ûIIIü IN PERDICE ET ATTAGENA ET IN TVRTVRE ELIXIS

1. Piper, ligusticum, apii semen, mentam, myrtae bacas vel uvam passam, mel, vinum, acetum, liquamen et oleum. uteris frigido.

2. Perdicem cum pluma sua elixabis et madefactam depilabis. [perdices coctura]: occisa perdix potest ex iure coqui, ne indurescat. si ûIIIü dierum fuerit, elixa coqui debet.
3. In perdice et attagena et in turture: piper, ligusticum , mentam, rutae semen, liquamen, merum et oleum. calefacies.

III SALSA PARA LA PERDIZ, EL FRANCOLIN Y LA TORTOLA COCIDOS

1 Pimienta, ligústico, apio en grano, menta, bayas de mirto o uva pasa, miel, vino, vinagre, garum y aceite. Usar como salsa fría.

2 Cocer con agua la perdiz sin quitarle las plumas, y cuando esté reblandecida, pelarla. Una perdiz recién cazada puede cocerse en su propio jugo sin que endurezca; si ya tiene varios días, se debe hervir.
3 *Para la perdiz, el francolín y la tórtola*
Pimienta, ligústico, menta, ruda en grano, garum, vino puro y aceite. Calentar.

ûIV.üIN PALVMBIS, COLVMBIS

[avibus in altile et in phoenicoptero].
1. In assis: piper, ligusticum, coriandrum, careum, cepam siccam, mentam, ovi vitellum, caryotam, mel, acetum, liquamen, oleum et vinum.

2. Aliter ûinü elixis: piper, careum, apii semen, petroselinum, condimenta moretaria, caryotam, mel, acetum, vinum, oleum et sinape.

3. Aliter: piper, ligusticum, petroselinum, apii semen, rutam, nucleos, caryotam, mel, acetum, liquamen, sinape et oleum modice.

4. Aliter: piper, ligusticum, laser vivum, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis, et mittis super columbum vel palumbum. piper aspersum inferes.

IV PARA LAS PALOMAS Y PALOMOS

1 *Asados*
Pimienta, ligústico, coliandro, alcaravea, cebolla seca, menta, yema de huevo, dátiles, miel, vinagre, aceite y vino.

2 *Hervidos*
Pimienta, alcaravea, apio en grano, perejil, los ingredientes usados para el almodrote, dátiles, miel, vinagre, vino, aceite y mostaza.

3 *Otra receta*
Pimienta, ligústico, perejil, apio en grano, ruda, piñones, dátiles, miel, vinagre, garum, mostaza y un poco de aceite.

4 *Otra receta*
Pimienta, ligústico, benjuí fresco, rociar con garum, macerar con vino y garum, y echarlo encima del palomo o paloma. Espolvorear pimienta y servir.

ûV.üIVS IN DIVERSIS AVIBVS:

1. Piper, cuminum frictum, ligusticum, mentam, uvam passam enucleatam aut damascena, mel modice. vino myrteo temperabis, aceto, liquamen et oleo. calefacies et agitabis apio et satureia.

2. Aliter ius in avibus: piper, petroselinum, ligusticum, mentam siccam, cneci flos, vino suffundis, adicies ponticam vel amygdala tosta, mel modicum, vino et aceto, liquamen temperabis. oleum in pultarium super ius

V SALSA PARA AVES DIVERSAS

1 Pimienta, comino frito, ligústico, menta, uva pasa sin semilla o ciruela de Damasco, miel en poca cantidad, macerar con vino de mirto, vinagre, garum y aceite. Calentar y remover con apio y ajedrea.

2 *Otra salsa para las aves*
Pimienta, perejil, ligústico, menta seca, flor de azafrán, rociar con vino, añadir avellanas o almendras tostadas, miel en poca cantidad, y macerar con vino, vinagre y garum. Echarlo en una olla con

mittis, calefacies, ius agitabis apio viridi et nepeta. incaraxas et perfundis.

un poco de aceite, calentarlo, y remover con apio fresco y nébeda, hacer incisiones en las aves y cubrir con esta salsa.

3. Ius candidum in avem elixam: piper, ligusticum, cuminum, apii semen, ponticam vel amygdala tosta vel nuces depilatas, mel modicum, liquamen, acetum et oleum.

3 Salsa blanca para un ave cocida
Pimienta, ligústico, comino, apio en grano, avellanas o almendras tostadas, o bien nueces peladas, un poco de miel, garum, vinagre y aceite.

4. Ius viride in avibus: piper, careum, spicam Indicam, cuminum, folium, condimenta viridia omne genus, dactilum, mel, acetum, vinum modice, liquamen et oleum.

4 *Salsa verde para las aves*
Pimienta, alcaravea, nardo indio, comino, hoja de nardo, finas hierbas de toda clase, dátiles, miel, vinagre, aceite, vino en poca cantidad, garum y aceite.

5. Ius candidum in ansere elixo: piper, careum, cuminum, apii semen, thymum, cepam, laseris radicem, nucleos tostos, mel, acetum, liquamen et oleum.

5 *Salsa blanca para la oca cocida*
Pimienta, alcaravea, comino, apio en grano, tomillo, cebolla, raíz de benjuí, piñones tostados, miel, vinagre, garum y aceite.

6. Ad aves hircosas omni genere: piper, ligusticum, thymum, mentam aridam, calvam, caryotam, mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defritum, sinape. avem sapidiorem et altiliorem facies et ei pinguedinem servabis, si eam farina oleo subacta contextam in furnum miseris.

6 *Para toda clase de aves de sabor fuerte*
Pimienta, ligústico, tomillo, menta seca, avellanas, dátiles, miel, vinagre, vino, garum, aceite, defrito y mostaza. Con esta salsa el ave realza su sabor y tiene un gusto menos fuerte; se conservará la grasa si se mete en el horno en vuelta en una pasta hecha de harina y aceite.

7. Aliter avem: in ventrem eius fractas olivas novas mittis et consutam sic elixabis. deinde coctas olivas eximes.

7 Otra receta
Rellenar la tripa de aceitunas verdes abiertas, cerrarlo y cocer. Cuando haya cocido, sacar las aceitunas.

ûVI.üIN PHOENICOPTERO:

VI SALSA PARA EL FLAMENCO

1. Phoenicopterum eliberas, lavas, ornas, includis in caccabum, adicies aquam, salem, anethum et aceti modicum. dimidia coctura alligas fasciculum porri et coriandri, ut coquatur. prope cocturam defritum mittis, coloras. adicies in mortarium piper, cuminum, coriandrum, laseris radicem, mentam, rutam, fricabis, suffundis acetum, adicies caryotam, ius de suo sibi perfundis. reexinanies in eundem caccabum, amulo obligas, ius perfundis et inferes. idem facies et in psittaco.

1 Desplomar un flamenco, lavarlo y preparar para echar en la cacerola. Poner agua, sal, eneldo y un poco de vinagre. A media cocción, atar un manojo de puerro y de coliandro, dejando que hierva junto. Antes de llegar al punto de cocción, añadir defrito para que coja color. Machacar en un mortero pimienta, comino, coliandro, raíz de benjuí, menta, ruda, rociar con vinagre, añadir dátiles y rociar con el propio jugo. Vaciarlo en la cacerola y envolver con almidón. Derramar la salsa, y servir. Lo mismo se hará con el papagayo.

2. Aliter: assas avem, teres piper, ligusticum, apii semen, sesamum frictum, petroselinum, mentam, cepam siccam, caryotam. melle, vino, liquamine, aceto, oleo et defrito

2 *Otra receta*
Asar el ave. Machacar pimienta, ligústico, apio en grano, aljonjolí frito, perejil, menta, cebolla seca, dátiles, miel, vino, garum, vinagre, aceite y defrito,

temperabis.

dejándolo macerar.

Aves omnes ne liquescant: cum plumis elixare omnibus melius erit. prius tamen extenterantur per guttur vel e navi +as sublata+.

PARA EVITAR QUE LA CARNE DE LAS AVES SE DESHAGA

Será mejor cocerlas con sus plumas. Sin embargo, se las debe vaciar previamente.

ûVII. IN ANSERE:ü

VII OCA

Anserem elixum calidum ex iure frigido Apiciano: teres piper, ligusticum, coriandri semen, mentam, rutam, refundis liquamen et oleum modice, temperas. anserem elixum ferventem sabano mundo exsiccabis, ius perfundis et inferes.

1 *Oca cocida con agua caliente a la salsa fría de Apicio*

Machacar pimienta, ligústico, coliandro en grano, menta y ruda, rociar con garum y un poco de aceite, macerarlo. Secar la oca cocida con un paño limpio, cubrir con la salsa y servir.

ûVIII. IN PVLLO:ü

VIII POLLO

1. In pullo elixo ius crudum: adicies in mortarium anethi semen, mentam siccam, laseris radicem, suffundis acetum, adicies caryotam, refundis liquamen, sinapis modicum et oleum, defrito temperas et sic mittis.

1 *Salsa cruda para el pollo cocido*

Echar en un mortero eneldo en grano, menta seca, raíz de benjuí, rociar con garum y vinagre, añadir dátiles, un poco de mostaza y aceite, amalgamar en defrito, y presentar así.

Pullum anethatum: mellis modice, liquamine temperabis. levas pullum coctum et sabano mundo siccas, caraxas et ius scissuris infundis, ut combibat, et cum combiberit, assabis et suo sibi iure pinnis tangis. piper aspersum inferes

Otra receta para pollo

Amalgamar una salsa de eneldo con un poco de miel y garum. Una vez cocido el pollo, retirar del fuego, y secarlo con un paño limpio; hacerle unos cortes para que absorba la salsa. A continuación, asarlo en su propia salsa y tocar con una pluma de ave. Espolvorear pimienta y servir.

2. Pullum Parthicum: pullum aperies a navi et in quadrato ornas. teres piper, ligusticum, carei modicum. suffunde liquamen. vino temperas. componis in cumana pullum et conditurам super pullum facies. laser [et] vivum in tepida dissolvis, et in pullum mittis simul, et coques. piper aspersum inferes.

2 *Pollo al modo de Partia*

Abrir un pollo a lo largo. Machacar pimienta, ligústico, un poco de alcaravea, rociar con garum y amalgamar con vino. Colocar el pollo en un recipiente, y encima echar la salsa. Disolver en agua caliente benjuí fresco y verterlo sobre el pollo. Ponerlo a cocer. Espolvorear pimienta y servir.

3. Pullum oxyzomum: oleum acetabulum maiorem, . . . satis modice, liquaminis acetabulum minorem, aceti acetabulum perquam minorem, piperis scripulos sex, petroselinum scripulum, porros fasciculum.

3 *Pollo con salsa picante*

50 gr. de aceite, algo menos de garum, mucho menos de vinagre, 5 gr. de pimienta, una ramita de perejil y un manojo de puerros.

4. Pullum Numidicum: pullum curas, elixas, levas, laser ac piper ûaspergisü et assas. teres

4 *Pollo a la Numidia*

Vaciar un pollo, cocerlo con agua, sacarlo y es-

piper, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, rutam, caryotam, nucleos, suffundis acetum, mel, liquamen et oleum, temperabis. cum ferbuerit, amulo obligas, pullum perfundis, piper aspergis et inferes.

polvorear pimienta y benjuí. A continuación, asarlo. Machacar pimienta, comino, coliandro en grano, raíz de benjuí, ruda, dátiles, piñones, rociar con garum, vinagre, miel, y aceite: amalgamar bien. Después de su cocción, envolver con almidón, rociar con la salsa, espolvorear pimienta y servir.

5. Pullum laseratum: pullum aperies a navi, lavabis, ornabis et cumanam ponis. teres piper, ligusticum, laser vivum, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis, et mittis pullum. coctus si fuerit, piper aspersum inferes.

5 Pollo al benjuí
Abrir un pollo a lo largo. Lavarlo y prepararlo bien; ponerlo en una cazuela. Machacar pimienta, ligústico, benjuí fresco, rociar con garum, amalgamar con vino y garum, y echarlo con el pollo. Una vez cocido, espolvorear pimienta y servir.

6. Pullum paroptum: laseris modicum, piperis scripulos sex, olei acetabulum, liquaminis acetabulum, petroselini modice.

6 *Pollo asado*
Un poco de benjuí, 5 gr. de pimienta, 50 gr. de aceite, la misma cantidad de garum y un poco de perejil.

7. Pullum elixum ex iure suo: teres piper, cuminum, thymi modicum, feniculi semen, mentam, rutam, laseris radicem, suffundis acetum, adicies caryotam et teres. mel, aceto, liquamine et oleo temperabis. pullum refrigeratum et siccatum mittis, quem perfusum inferes.

7 Pollo cocido en su propia salsa
Machacar pimienta, comino, un poco de tomillo, hinojo en grano, menta, ruda, raíz de benjuí, rociar con vinagre, añadir dátiles y picar bien; amalgamar con miel, garum, vinagre y aceite. Presentar el pollo frío y secado con un paño; por encima se le echará la salsa antes de servirlo.

8. Pullum elixum cum cucurbitis elixis: iure supra scripto, addito sinape, perfundis et inferes.

8 *Pollo cocido con calabazas hervidas*
Con la salsa descrita en la receta anterior, añadir mostaza, espolvorear pimienta y servir.

9. Pullum elixum cum colocasiis elixis: supra scripto iure perfundis et inferes. facis et in elixa et in . . .

9 *Pollo cocido con colocasias hervidas*
Con la misma salsa que antes, y servir.

10. . . . olivis columbadibus, non valde ita ut laxamentum habeat, ne dissiliat dum coquitur in olla, submissus in sportella. cum bullierit, frequenter levas et ponis ne dissiliat.

10 Con aceitunas aliñadas, no en demasiada canti-dad, sino mediando un espacio entre ellas, para evitar que durante la cocción exploten en la olla. Cuando alcance la ebullición, apartar del fuego unas cuantas veces, para que no explote.

11. Pullus Vardanus: pullum coques iure hoc: liquamine, oleo, vino, ûcui mittisü fasciculum porri, coriandri, satureiae. cum coctus fuerit, teres piper, nucleos cyathos duos et ius de suo sibi suffundis et fasciculos proicies. lac temperas, et reexinanies [in] mortarium supra pullum, ut ferveat. obligas eundem albamentis ovorum tritis, ponis in lance et iure supra scripto perfundis. hoc ius candidum appellatur.

11 *Pollo de Heliogábalo*
Poner a cocer el pollo con garum, aceite y vino; se sazonará con un manojo de puerro, coliandro y ajedrea. Una vez cocido, machacar en un mortero pimienta y piñones, derramar dos cucharadas del jugo de la cocción, sacado previamente el manojo de hierbas. Amalgamar con leche. Después, cubrir el pollo con esta salsa y ponerlo a hervir. Ligarlo con claras de huevo batidas. Colocar el pollo en una bandeja y bañarlo con la salsa, que se llama salsa

blanca.

12. Pullum Frontonianum: pullum praedura, condies liquamine, oleo mixto, cui mittis fasciculum anethi, porri, satureiae et coriandri viridis, et coques. ubi coctus fuerit, levabis eum, in lance defrito perungues, piper aspargis et inferes.

12 *Pollo guisado con harina y leche*
Poner a cocer un pollo con garum, aceite y vino, que se sazonará con un manojo de coliandro y cebolla. A continuación, una vez cocido, sacarlo de su jugo y poner en una cacerola un poco de leche y sal, miel y muy poca agua.

13. Pullus tractogalatus: pullum coques liquamine, oleo, vino, cui mittis fasciculum coriandri, cepam. deinde, cum coctus fuerit, levabis eum de iure suo et mittis in caccabum novum lac et salem modicum, mel et aquae minimum [id est tertiam partem]. ponis ad ignem lentum ut tepescat, tractum confringis et mittis paulatim, assidue agitas, ne uratur. pullum illic mittis integrum vel carptum, versabis in lance, quem perfundis ius tale: piper, ligusticum, origanum, suffundis mel et defritum modicum, et ius de suo sibi, temperas. in caccabulo facies ut bulliat. cum bullierit, amulo obligas et inferes.

13 *Pollo de Frontón*
Preparar un pollo, sazonarlo con garum mezclado con aceite, y echar un manojo de eneldo, puerro, ajedrea y coliandro fresco. Poner a cocer. Cuando esté, retirar del fuego, colocar en una bandeja, rociar con defrito, espolvorear pimienta y servir.
Calentar a fuego lento, removiendo continuamente para que no se queme. Echar el pollo, entero o troceado, y seguidamente ponerlo en una bandeja sazonándolo con una salsa preparada de la siguiente manera: pimienta, ligústico, orégano, rociar con miel y un poco de defrito, y amalgamar con su propio jugo. Poner a hervir en una cazuela. Cuando esté, envolver con almidón y servir.

14. Pullus farsilis: pullum sicuti liquaminatum a cervice expedies. teres piper, ligusticum, gingiber, pulpam caesam, alicam elixam, teres cerebellum ex iure coctum, ova confringis et commiscis, ut unum corpus efficias. liquamine temperas et oleum modice mittis, piper integrum, nucleos abundantes. fac impensam et imples pullum vel porcellum, ita ut laxamentum habeat. Similiter in capo facies. ossibus eiectis coques.

14 *Pollo relleno*
Vaciar el pollo por el cuello, como se hace para el pollo al garum. Machacar pimienta, ligústico, jengibre, un trozo de carne del pollo, espelta cocida con agua, picar un seso cocido en su propio jugo, romper unos huevos y mezclarlos hasta que ligue formando una masa homogénea. Amalgamar con garum y un poco de aceite, añadiendo pimienta en grano y muchos piñones. Rellenar el pollo con este relleno (o igualmente un lechón), sin excederse. Se procederá de la misma forma con un capón, que se deberá deshuesar antes de cocerlo.

15. ûPullus leucozomusü. accipies pullum et ornas ut supra. aperies illum a pectore. [pullus leucozomus] accipiat aquam et oleum Spanum abundans. agitatur ut ex se amulet et humorem consumat. postea, cum coctus fuerit, quodcumque porri remanserit inde levas. piper aspargis et inferes.

15 *Pollo con salsa blanca*
Preparar el pollo como en la receta anterior. Abrirlo por la pechuga. Mojarlo con agua y abundante aceite de España. Removerlo para que eche su líquido y absorba el agua y el aceite. A continuación, una vez cocido, espolvorear pimienta y servir.



P O L Y T E L E S
l i b e r s e p t i m u s

Πολυτελής·

LIBRO VII ñEL COCINERO SUNTUOSOò

I. VVLVAE STERILES, CALLVM, LIBELLI, COTICVLAE ET VNGELLAE

1. Vulvae steriles: laser [vulvas et apices politeles liber VII] Cyrenaicum vel Parthicum, aceto et liquamine temperato adpones.

2. In vulva [et] sterili: piper, apii semen, mentam siccam, laseris radicem, mel, acetum et liquamen.

3. Vulvae [et] steriles: pipere, liquamine, lasere Parthico adponis.

4. Vulvae steriles: piper, liquamine et condito modico adponis.

5. Callum, libelli, coticulae, ungellae: cum piper liquamine lasere adponis.

6. Vulvam ut tostam facias, in cantabro involve et postea in muriam mitte et sic coque.

I VULVAS, CALLOS, HOCICOS, MANOS Y PIES DE CERDO

1 *Vulvas*
Amalgamar benjuí de Cirene o de Partia con vinagre y garum.

2 *Otra receta de vulvas*
Pimienta, apio en grano, menta seca, raíz de benjuí, miel, vinagre y garum.

3 *Otra*
Pimienta, garum y benjuí de Partia.

4 *Otra de vulvas*
Pimienta, garum y un poco de vino aromático.

5 *Callos, hocicos, pies y manos*
Con pimienta, garum y benjuí.

6 *Vulva asada*
Envolverla en salvado y ponerla en salmuera; poner a cocer.

II. SVMEN

1. Sumen elixas, de cannis surclas sale adspargis et in furnum mittis vel in craticulam. subassas. teres piper ligusticum, liquamen, mero et passo, amulo obligas et sumen perfundis.

2. Sumen plenum: teritur piper, careum, echinus salsus, consuitur et sic coquitur. manducatur cum allece, sinapi.

II UBRES

1 Poner a cocer las ubres, sujetarlas con un pincho, espolvorear con sal y ponerlas al horno o a la parrilla. Asarlas ligeramente. Machacar pimienta, ligústico, garum, amalgamar con vino puro y vino de pasas; envolver con almidón y echarlo encima de las ubres.

2 *Ubres rellenas*

Machacar pimienta, alcaravea, erizo salado, ligarlo todo y cocerlo así. Se come con salmuera y mostaza.

III. FICATVM

1. In ficato oenogarum: piper, thymum, ligusticum, liquamen, vinum modice, oleum.

2. Aliter: ficatum praecidis ad cannam, infundis in liquamine. ûteresü piper, ligusticum, bacas lauri duas. involves in omento et in craticula assas et inferes.

III FOIE-GRAS

1 *Garum al vino para el foie-gras*

Machacar pimienta, tomillo, ligústico, garum, un poco de vino y aceite.

2 *Otra receta*

Cortar el hígado con una caña y bañarlo con garum. Machacar pimienta, ligústico, dos bayas de laurel, envolver en una membrana de cerdo, asarlo a la parrilla y servir.

IV. OFELLAE

1. Ofellas Ostienses: [in ofillam] designas ofellas in cute, ita ut cutis sic remaneat. teres piper, ligusticum, anethum, cuminum, silphium, bacam lauri unam, suffundis liquamen, fricas, in angularem refundis simul cum ofellis. ubi requieverint, in condimentis biduo vel triduo ponis, surclas decussatim, et in furnum mittis. cum coxeris, ofellas, quas designaveras, separabis et teres piper, ligusticum, suffundis liquamen et passum modicum, ut dulce fiat. cum ferbuerit, ius amulo obligas. ofellas satias et inferes.

2. Ofellas Apicianas: ofellas exossas, in rotundum complicas, surclas, ad furnum admoves. postea praeduras, levas et, ûtü humorem exspuant, in craticula igni lento exsiccabis, ita ne urantur. teres piper, ligusticum, cyperis, cuminum, liquamen et passo temperabis, cum hoc iure ofellas in caccabum mittis. cum coctae fuerint, levas et siccas, sine iure, piper asperso, et inferes. si pingues fuerint, cum surclas tollis cutem. potest et de abdomine huiusmodi ofellas

IV CARNE

1 *Carne a la manera de Ostia*

Marcar los trozos encima de la carne, sin cortarlos. Machacar pimienta, ligústico, eneldo, comino, laserpicio, una baya de laurel, rociar con garum, picarlo bien, echarlo en un recipiente con la carne. Dejarlo macerar durante dos o tres días; sacar la carne cuando ya esté condimentada, clavar dos pinchos en aspa y meter al horno. Después de la cocción, cortar los trozos que se habían marcado y machacar pimienta, ligústico, rociar con garum y un poco de vino de pasas para endulzar. Cuando esta salsa alcance el punto de ebullición, envolverla con almidón, recubrir la carne y servir.

2 *Carne al modo de Apicio*

Sacar los huesos a un trozo grande de carne, envolverla, pasarle un pincho y meter al horno. Cuando se haya puesto dura, sacarla, y para que eche el líquido, ponerla sobre la parrilla a fuego lento, cuidando de que no se queme. Machacar pimienta, ligústico, chufa y comino, amalgamar con garum y vino de pasas. Poner la carne en una cazuela junto con esta salsa. Una vez cocida, sacarla y secar. Servir sin la salsa, espolvorear pimienta y presentarla. Si fuere demasiado grasa, quitar la piel en el momento de sacar el pincho.

facere.

Puede asimismo prepararse esta carne con la tripa de cerdo.

3. Ofellae aprogineo more: ex oleo, liquamine condiuntur, et mittitur eis condimentum, cum coctae fuerint. et super adicitur his, cum in foco sunt, conditura, et denuo bulliunt. piper tritum, condimentum, mel, liquamen, amulum, cum iam bulliunt. et sine liquamine et oleo elixantur, coquuntur et sic piper perfunduntur. ûmittisü ius supra scriptum, et sic bulliunt.

3 *Carne a la manera del jabalí*
Se sazona con aceite y garum, y una vez cocida, se echan finas hierbas. Mientras está en el fuego, se le echa el siguiente preparado, y se pone de nuevo a hervir: pimienta molida, finas hierbas, garum, miel, y cuando hierva, almidón. Asimismo, se puede cocer sin garum ni aceite, solamente con agua, y una vez cocida, espolvorear pimienta. Añadir la salsa descrita en la receta anterior, y dejar hervir.

4. Aliter ofellae: recte friguntur ut paene assae reddantur. liquaminis summi cyathum, aquae cyathum, aceti cyathum, olei cyatha. simul mixtis et immissis in patellam fictilem, frigis et inferes.

4 *Otra receta de carne*
Freír la carne cuidadosamente, de manera que parezca asada. Preparar una cucharada de garum de la mejor calidad, una de agua, una de vinagre y otra de aceite. Mezclarlo, ponerlo en una vasija de barro y freír. Servir junto con la carne.

5. Aliter ofellas: in sartagine abundanti oenogaro. piper asparges et inferes.

5 *Otra receta de carne*
En una sartén, con abundante enogaro. Espolvorear pimienta, y servir.

6. Aliter ofellas: ofellae prius sale et cumino infusae in aquam recte friguntur.

6 *Otra receta*
Macerar primeramente la carne en agua, con sal y comino; a continuación, freírla.

V. ASSATVRAE
1. Assaturam: assam a furno simplicem salis plurimo conspersam cum melle inferes.

V ASADOS
1 *Asado*
La carne se asa al horno sin salsa, con mucha sal y rociada con miel.

2. Aliter assaturas: petroselini scripulos sex, laser scripulos sex, gingiberis scripulos sex, lauri bacas quinque, condimenti, laseris radicem scripulos sex, origani scripulos sex, cyperis scripulos sex, costi modice, pyrethri scripulos tres, apii seminis scripulos VI, piperis scripulos XII, liquaminis et olei quod sufficit.

2 *Otra receta de asado*
Una hoja de perejil, una de benjuí, una de jengibre, cinco bayas de laurel, finas hierbas, 5 gr. de raíz de benjuí, 5 gr. de orégano, 5 de chufa, costo en poca cantidad, 5 *g r* . de pelitre, 5 gr. de apio en grano 10 gr. de pimienta, garum y aceite en cantidad suficiente.

3. Aliter assaturas: myrtae siccae bacam extenteratam cum cumino, pipere, mel, liquamen, defrito et oleo teres, et fervefactum amulas. carnem elixam sale subassatam perfundis, piper aspargis et inferes.

3 *Otra receta*
Machacar bayas de mirto seco deshuesadas, comino, pimienta, miel, garum, defrito y aceite; picarlo bien y ponr a hervir envuelto en almidón. Poner a cocer la carne con agua, luego asarla ligeramente con sal; espolvorear pimienta y servir.

4. Aliter assaturas: piperis scripulos sex, ligusticum scripulos sex, petroselinum

4 *Otra*
5 gr. de pimienta, 5 gr. de ligústico, una hoja de perejil, 5 gr. de apio en grano, 5 gr. de eneldo, 5

scripulos sex, apii semen scripulos VI, anethi scripulos sex, laseris radicem scripulos VI, asareos scripulos VI, pyrethri modice, cyperis scripulos VI, carei scripulos VI, cumini scripulos VI, gingiberis scripulos VI, liquaminis heminam, olei acetabulum.

gr. de raíz de benjuí, 5 gr. de nardo, pelitre en muy poca cantidad, 5 gr. de chufa, 5 de alcaravea, 5 de comino, 5 de jengibre, 250 gr. de garum y 50 de aceite.

5. Assaturas in collare: elixatur et infunditur in fretali piper, condimentum, mel, liquamen, et attorretur in clibano quousque coquatur. elixum vero collare, si voles, sine conditura assas, et siccum calidum perfundis.

5 Otra receta
Se cuece la carne con agua. Se prepara en una sartén pimienta, finas hierbas, miel, garum, y se pone al fuego hasta que llegue a la cocción. Seguidamente, una vez haya alcanzado la carne su punto, se puede asar sin el preparado de hierbas, de manera que se le echará por encima estando seca y caliente.

VI. IN ELIXAM ET COPADIA

VI SALSA PARA LA CARNE HERVIDA Y CARNE GUISADA

1. Ius in elixam omnem: piper, ligusticum, origanum, rutam, silphium, cepam siccam, vinum, caroenum, mel, acetum, olei modicum. persiccatam et sabano expressam elixam perfundis.

1 *Salsa para toda clase de hervidos*
Pimienta, ligústico, orégano, ruda, laserpicio, cebolla seca, vino, careno, miel, vinagre y un poco de aceite. Una vez cocida la carne con agua, secarla con un paño, y cubrirla con esta salsa.

2. Ius in elixam: piper, petroselinum, liquamen, acetum, caryotam, cepullam, olei modicum. perfundis calido iure.

2 *Otra salsa*
Pimienta, perejil, garum, vinagre, dátiles, cebolletas y un poco de aceite. Echarla bien caliente encima de la carne.

3. Ius in elixam: teres piper, rutam aridam, feniculi semen, cepam, caryotam, liquamen et oleum.

3 Machacar pimienta, ruda seca, hinojo en grano, cebolla, dátiles, garum y aceite.

4. Ius candidum in elixam: piper, liquamen, vinum, rutam, cepam, nucleos, conditum, modicum de buccellis maceratis unde stringat, oleum. cum coxerit, ius perfundis.

4 *Salsa blanca para hervidos*
Pimienta, garum, vino, ruda, cebolla, piñones, vino aromático, un poco de pan macerado para espesar y aceite. Cuando esté cocido, echar sobre la carne.

5. Aliter ius candidum in elixam: piper, careum, ligusticum, thymum, origanum, cepulam, dactilum, mel, acetum, liquamen, oleum.

5 *Otra salsa blanca*
Pimienta, alcaravea, ligústico, tomillo, orégano, cebolleta, dátiles, miel, vinagre, garum y aceite.

6. In copadiis ius album: piper, cuminum, ligusticum, rutae semen, damascenas. infundis vinum, oenomeli et aceto temperabis. ûagitabisü thymo et origano.

6 *Salsa blanca para la carne guisada*
Pimienta, comino, ligústico, ruda en grano, ciruelas de Damasco; bañar con vino y amalgamar con vino mezclado con miel, y vinagre. Remover con una rama de tomillo y orégano.

7. Aliter ius candidum in copadiis: piper, thymum, cuminum, apii semen, feniculum,

7 Otra de salsa blanca para la carne guisada
Pimienta, tomillo, comino, apio en grano, hinojo,

mentam, bacam myrtae, uvam passam. mulso temperas. agitabis ramo satureiae.

menta, bayas de mirto, uva pasa. Amalgamar con vino mezclado con miel. Remover con una rama de ajedrea.

8. Ius in copadiis: piper, ligusticum, careum, mentam, nardostachyum, folium, ovi vitellum, mel, mulsam, acetum, liquamen et oleum. agitabis satureia et porro, amulabis.

8 *Otra salsa para la carne guisada*
Pimienta, ligústico, alcaravea, menta, hoja de nardo, el tallo del nardo, yema de huevo, miel, hidromiel, vinagre, garum y aceite. Remover con ajedrea y puerro; envolver con almidón.

9. Ius album in copadiis: piper, ligusticum, cuminum, apii semen, thymum, nucleos infusos, nuces infusas et purgatas, mel, acetum, liquamen et oleum.

9 *Salsa blanca para carne guisada*
Pimienta, ligústico, comino, apio en grano, tomillo, piñones macerados, nueces maceradas y limpiadas, miel, vinagre, garum y aceite.

10. Ius in copadiis: piper, apii semen, careum, satureiam, cneci flos, cepulam, amygdala tosta, caryotam, liquamen, oleum, sinapis modicum. defrito coloras.

10 *Otra salsa*
Pimienta, apio en grano, alcaravea, ajedrea, flor de azafrán, cebolleta, almendras tostadas, dátiles, garum, aceite y un poco de mostaza. Dar color con defrito.

11. Ius in copadiis: piper, ligusticum, petroselinum, cepulam, amygdala tosta, dactilum, mel, acetum, liquamen, defritum, oleum.

11 *Otra salsa*
Pimienta, ligústico, perejil, cebolleta, almendras tostadas, dátiles, miel, vinagre, garum, defrito y aceite.

12. Ius in copadiis: ova dura incidis, piper, cuminum, petroselinum, porrum coctum, myrtae bacas, plusculum mel, acetum, liquamen, oleum.

12 *Otra*
Cortar unos huevos duros, pimienta, comino, perejil, puerro cocido, bayas de mirto, buena cantidad de miel, vinagre, garum y aceite.

13. ûIusü in elixam anethatum crudum: piper, anethi semen, mentam siccam, laseris radicem, suffundis acetum, adicies caryotam, mel, liquamen, sinapis modicum, defrito, oleo temperabis. et hoc in collari porcino.

13 *Salsa cruda de eneldo para la carne hervida*
Pimienta, eneldo en grano, menta seca, raíz de benjuí, bañar con vinagre, añadir dátiles, miel, garum, mostaza en poca cantidad, y amalgamar con defrito y con aceite. Esta salsa también puede utilizarse para el cuello del cerdo.

14. Ius in elixam allecatum: piper, ligusticum, careum, apii semen, thymum, cepulam, dactilum, allecem colatum. melle et vinum temperas. apium viridem incisum super aspargis, oleum mittis et inferes.

14 *Salsa de salmuera para la carne hervida*
Pimienta, ligústico, alcaravea, apio en grano, tomillo, cebolleta, dátiles, salmuera pasada por el tamiz, y amalgamar con miel y vino. Espolvorear apio fresco machacado, añadir aceite, y servir.

VII. VENTRICVLA

1. Ventrem porcinum bene exinanies, aceto et sale, postea aqua lavas, et sic hanc impensam imples: pulpam porcinam tunsam tritam, ita ut enerviata commisceas cerebella tria et ova cruda, cui nucleos infundis et piper integrum mittis et hoc iure temperas. teres piper, ligusticum, silphium, anesum, gingiber, rutae

VII TRIPA

1 *Tripa de cerdo*
Vaciarla bien, lavarla con vinagre y sal, y a continuación con agua, y rellenarla con el siguiente preparado: mezclar la carne del cerdo machacada y bien picada con tres sesos sin nervio y unos huevos crudos, añadiendo piñones y pimienta en grano; seguidamente, amalgamar con esta salsa:

modicum, liquamen optimum et olei modicum. reples aqualiculum sic ut laxamentum habeat, ne dissiliat in coctura. surclas ambas et in ollam bullientem summittis. levas et pungis acu, ne crepet. eum ûadü dimidias coctum fuerit, levas et ad fumum suspendis ut coloretur. et denuo eum perelixabis, ut coqui possit, deinde liquamine mero oleo modico et cultello aperies et cum liquamine et ligustico adponis.

machacar pimienta, ligústico, laserpicio, anís, jengibre, ruda en poca cantidad, garum de la mejor calidad y un poco de aceite. Con eso llenar la tripa del cerdo, sin forzarla demasiado a fin de que, con la cocción, no explote. Atravesarla con un pincho, de manera que quede cerrada por las dos partes, y echarla en una olla de agua caliente. Retirar del fuego y perforar con una aguja para que no salte. A media cocción, sacarla y colgar al humo hasta que coja color. Seguidamente, se pone de nuevo al fuego hasta el punto de cocción, y se le echa garum, vino puro y un poco de aceite. Después se abre con un cuchillo y se sirve con garum y ligústico.

2. Ventrem ut tostum facias: in cantabro involve, postea in muriam mittis et sic coque.

2 *Tripa de cerdo asada*
Se envuelve con salvado, y luego se pone en salmuera: cocerla así.

VIII. LVMBI ET RENES
1. Lumbuli assi ita fiunt: aperiuntur in duas partes ita ut expansi sint, et aspergitur eis piper tritum, nuclei et coriandrum concisum, minutatim factum et semen feniculi tritum. deinde lumbuli recluduntur [assi] et consuuntur et involvuntur omento et sic praedurantur in oleo et liquamine, inde assantur in clibano vel craticula.

VIII LOMO Y RIÑONES
1 *Riñones asados*
Partirlos en dos y echarles pimienta molida, piñones, coliandro picado y unos granos de hinojo machacado. Cerrarlos, apretarlos bien y envolver en un redaño hasta que endurezcan; entonces se pondrán en aceite y garum, y se asarán en el horno o a la parrilla.

IX. PERNA
1 Pernam, ubi eam cum caricis plurimis elixaveris et tribus lauri foliis, detracta cute tessellatim incidis et melle complebis. deinde farinam oleo subactam contexes et ei corium reddis ut, cum farina cocta fuerit, eximas furno est et inferes



IX PATA DE CERDO[*]
1 Poner a cocer la pata de cerdo con muchos higos y tres hojas de laurel. Una vez cocida, sacarle la piel, y trazar unos cuadraditos que se rellenarán con miel. A continuación, envolverla con harina y aceite, de manera que quede recubierta por una capa protectora. Meterla al horno, y cuando esté bien cocida, sacarla, y servir.

*Esta receta causa sensación entre los comensales, por su espectacular tamaño y presentación. En dos ocasiones la hemos preparado ð respecto de ella comentó con humor el Sr. Tierno Galván que prefería ñsu querida sopa de ajoò. Nuestro cocinero tuvo en todo momento su gusto exquisito, y la supo presentar para conseguir fascinar a los comensales: de enorme tamaño, acompañada de manzanas asadas, y envuelta en papel de plata. Antes de ser seccionada, se muestra a quienes van a degustarla. Es, en verdad, *un señor plato.*

2. Pernae cocturam: ex aqua cum caricis cocta simpliciter, ut solet, inlata cum buccellis, caroeno vel condito. melius, si cum musteis.

2 *Pata cocida*
Cocerla simplemente con agua y unos higos secos, y servir con unos trozos de pan y careno o

vino aromático. Es mejor que sea pan de mosto.

3. Petasonem ex musteis: petasonem elixas cum bilibri hordei et caricis XXV. cum elixatus fuerit, decarnas et arvillam illius candenti vatillo uris et melle contingis. quod melius, missum in furnum, melle oblinas. cum coloraverit, mittis in caccabum passum, piper, fasciculum rutae, merum, temperas. cum fuerit temperatum, dimidium in petasonem perfundis et aliam partem piperati, buccellas musteorum fractas perfundis, cum sorbuerint quod mustei recusaverint, petasoni refundis.

3 PATA DE CERDO CON PAN DE MOSTO
Poner a cocer con agua la pata de cerdo con 600 gr. de cebada y veinticinco higos secos. Cuando esté, separar la carne y quemar la grasa sobre una parrilla caliente; luego untarla con miel, o mejor será meterla en el horno ya con la miel. Cuando haya cogido color, preparar una cazuela en la que se echará vino de pasas, pimienta, un manojo de ruda, vino puro, y amalgamar. Seguidamente, echar la mitad del preparado encima de la pata de cerdo, y la otra mitad por encima de unos trozos de pan de mosto. Esperar a que éste absorba bien el líquido, y lo que quedare sin absorber, derramarlo sobre la carne.

4. Laridi coctura: tectum aqua cum multo anetho coques, oleum modicum distillabis et modicum salis.

4 LARDO COCIDO
Cocerlo cubierto de agua y con mucho eneldo. Rociar con unas gotas de aceite y echar un poco de sal.

X. IECINERA SIVE PVLMONES

1. Iecinera haedina vel agnina sic coques: aquam mulsam facies, et ova, partem lactis admiscis eis ut incisa iecinera sorbeant. coques ex oenogaro, piper asperso et inferes.

X HIGADO O VISCERAS

1 *Hígado de cabrito o de cordero*
Preparar agua con miel y romper unos huevos, con los cuales se mezclará un poco de leche; echar el hígado para que absorba el líquido. Ponerlo a cocer con garum mezclado con vino, espolvorear pimienta y servir.

2. Aliter [iecinera] in pulmonibus: ex lacte lavas pulmones et colas quod capere possunt, et infringis ova dua cruda, salis grana pauca, mellis ligulam, et simul commiscis et imples pulmones. elixas et concidis. teres piper, suffundis liquamen, passum, merum. pulmones confrigis et hoc oenogaro perfundis.

2 *Otra receta para las vísceras*
Lavarlas en leche, y luego colarlas. Romper dos huevos, y batirlos, echar unos granos de sal y una cucharada de miel: mezclar bien y envolver las vísceras. Cocerlas con agua, y cortar. Machacar pimienta, rociar con garum, vino de pasas y vino puro. Freír las vísceras y echarles este enogarum.

XI. DVLCIA DOMESTICA ET MELCAE

1. Dulcia domestica: palmulas vel dactilos excepto semine, nuce vel nucleis vel piper tritum infercies. sales foris contingis, frigis in melle cocto, et inferes.

XI DULCES CASEROS Y LECHE COAGULADA

1 *Dulces caseros*
Sacar el hueso de unos dátiles, rellenar de nueces, piñones o de pimienta molida. Envolverlos con sal, freírlos en un recipiente con miel cocida, y servir.

2. Aliter dulcia: musteos Afros optimos rades et in lacte infundis. cum biberint, in furnum mittis, ne arescant, modice. eximes eos calidos, melle perfundis, compungis ut bibant. piper aspargis et inferes.

2 *Otra receta de dulces*
Poner en leche la miga de pan de mosto (el de África es el de mejor calidad). Cuando haya absorbido bien la leche, ponerlo en el horno sólo un momento, para evitar que se seque. Sacar, y untarlo con miel mientras está caliente, pinchándolo para que la absorba. Espolvorear pimienta, y

servir.

3. Aliter dulcia: siligineos rasos frangis, et buccellas maiores facies. in lacte infundis, frigis [et] in oleo, mel superfundis et inferes.

3 *Otra receta*
Romper en trozos grandes un pan de harina de flor y poner en leche; freirlo y luego untarlo de miel.

4. Dulcia piperata: . . . mittis mel, merum, passum, rutam. eo mittis nucleos, nuces, alicam elixatam. concisas nuces avellanas tostas adicies, et inferes.

4 *Dulces con pimienta*
Mezclar miel, vino puro, vino de pasas y ruda. Añadir piñones, nueces y espelta cocida con agua. Finalmente, echar nueces cortadas y avellanas tostadas.

5. Aliter dulcia: piper, nucleos, mel, rutam et passum teres, cum lacte [et] tracta coques. coagulum coque cum modicis ovis. perfusum melle, aspersum inferes.

5 Otra receta de dulces
Machacar pimienta, piñones, miel, ruda y vino de pasas; cocerlo con leche y harina. Una vez haya coagulado, poner a cocer con huevos, en poca cantidad. Untar con miel, espolvorear pimienta y servir.

6. Aliter dulcia: accipies similam, coques [et] in aqua calida, ita ut durissimam pultem facias, deinde in patellam expandis. cum refrixerit, concidis quasi dulcia et frigis in oleo optimo. levas, perfundis mel, piper aspargis et inferes. melius feceris, si lac pro aqua miseris.

6 *Otra receta*
Cocer en agua caliente flor de harina, de manera que quede una masa espesa que se extenderá en una sartén. Cuando se haya enfriado, cortar en trozos y freír con aceite de la mejor calidad. Sacar de la sartén, untar con miel, espolvorear pimienta y servir. Sabrá mejor si, en lugar de agua, se cuece con leche.

7. Tyropatinam: accipies lac, adversus quod patinam aestimabis, temperabis lac cum melle quasi ad lactantia, ova quinque ad sextarium mittis, si ad heminam, ova tria. in lacte dissolvis ita ut unum corpus facias, in cumana colas et igni lento coques. cum duxerit ad se, piper adspargis et inferes.

7 Flan
Poner leche en un plato, en la cantidad proporcional al tamaño de éste. Amalgamar con miel, como se hace con todos los dulces hechos con leche; echar cinco huevos para medio litro; tres, para un cuarto. Batirlos con leche hasta que queden bien disueltos, pasar por el tamiz dentro de una sartén, y cocer a fuego lento. Cuando haya cuajado, espolvorear pimienta, y servir.

8. Ova spongia ex lacte: ova quattuor, lactis heminam, olei unciam in se dissolvis, ita ut unum corpus facias. in patellam subtilem adicies olei modicum, facies ut bulliat, et adicies impensam quam parasti. una parte cum fuerit coctum, in disco vertes, melle perfundis, piper adspargis et inferes.

8 *Tortilla de leche*
Batir cuatro huevos, un cuarto de litro de leche, 25 gr. de aceite y amalgamar bien hasta que quede disuelto. Poner aceite (en muy poca cantidad), en una sartén pequeña, y una vez esté caliente, echar el preparado. Cuando esté cocido por una parte, darle la vuelta, untar con miel, espolvorear pimienta y servir.

9 Melcas: cum piper et liquamen, vel sale, oleo et coriandro.

9 *Leche coagulada*
Con pimienta y garum, o sal, aceite y coliandro.

XII. BVLBOS

1. Bulbos oleo liquamine, aceto inferes, modico cumino adsperso.

2. Aliter: bulbos tundis atque ex aqua coques, deinde oleo frigis. ius sic facies: thymum, puleium, piper, origanum, mel, acetum modice et, si placet, et modice liquamen. piper aspargis et inferes.

3. Aliter: bulbos elixos in pultarium pressos, mittis thymum, origanum, mel, acetum, defritum, caryotam, liquamen et oleum modice. piper adspargis et inferes. [Varro: si quid de bulbis dixi, «in aquam qui Veneris ostium quaerunt», deinde ut legitimis nuptiis in cena ponuntur, sed et cum nucleis pineis aut cum erucae suco et pipere.]

4. Aliter: bulbos frictos oenogaro inferes.

XII BULBOS

1. Se servirán los bulbos con aceite, garum y vinagre, espolvoreando un poco de comino.

2 *Otra receta*
Cortar los bulbos, una vez cocidos con agua, y luego freírlos con aceite. Preparar la siguiente salsa: tomillo, pimienta, poleo, orégano, miel, vinagre en poca cantidad y, si se quiere, un poco de garum. Espolvorear pimienta, y servir.

3 Otra receta
Cocer los bulbos con agua y escurrirlos en una cazuela. Echar tomillo, orégano, miel, vinagre, defrito, dátiles, garum y aceite en poca cantidad. Espolvorear pimienta y servir.
Varrón: ñAcerca de los bulbos yo he dicho: Cocidos con agua para quienes desean encontrar el amor; en la cena, para las legítimas nupcias, pero con piñones o con jugo de jaramago y pimienta.ò

4 *Otra receta*
Freír los bulbos y servirlos con garum al vino.

XIII. FVNGI FARNEI VEL BOLETI

1. Fungi farnei: elixi, calidi, exsiccati in garo, piper accipiuntur, ita ut piper cum liquamine teras.

2. In fungis farneis: piper, caroenum, acetum et oleum

3. Aliter fungi farnei: elixi ex sale, oleo, mero, coriandro conciso inferuntur.

4. Boletos fungos: caroenum, fasciculum coriandri viridis. ubi ferbuerint, exempto fasciculo inferes.

5. Boletos aliter: calyculos eorum liquamine vel sale aspersos inferunt.

6. Boletos aliter: thyrsos eorum concisos in patellam novam perfundis, addito pipere, ligustico, modico melle. liquamine temperabis. oleum modice.

XIII CHAMPIÑONES DE FRESNO Y SETAS

1 Champiñones de Fresno
Cocidos con agua, calientes, escurridos, se toman con garum y pimienta, es decir, se pica junto la pimienta y el garum.

2 *Salsa para los champiñones de Fresno*
Pimienta, careno, vinagre y aceite.

3 *Otra receta de champiñones de Fresno*
Cocidos con agua y sal, se sirven con aceite, vino puro y coliandro picado.

4 *Champiñones y setas*
Careno y un manojo de coliandro fresco. Después de su ebullición, sacar el manojo, y servir.

5 Otra receta de champiñones
Se sirven con garum o rociados de sal.

6 Otra receta de champiñones
Cortar el tallo, ponerlos en una cazuela y echar pimienta, ligústico y un poco de miel. Amalgamar con garum y añadir un poco de aceite.

XIV. TVBERA

1. Tubera radis, elixas, sale aspergis, et surculo infiges. subassas, et mittes in caccabum oleum, liquamen, caroenum, vinum, piper et mel. cum ferbuerit, amulo obligas. tubera exornas et inferes.

2. Aliter tubera: elixas et, asperso sale, in surculis adfigis et subassas. et mittes in caccabum liquamen, oleum viridem, caroenum, vinum modice et piper confractum et mellis modicum, et ferveat. cum ferbuerit, amulo obligas, et tubera compunges, ut combibant illud. exornas. cum bene sorbuerint, inferes. si volueris, eadem tubera omento porcino involves et assabis et sic inferes.

3. Aliter tubera: oenogarum, piper, ligusticum, coriandrum, rutam, liquamen, mel, vinum, oleum modice. calefacies.

4. Aliter tubera: piper, mentam, rutam, mel, oleum, vinum modicum. calefacies et inferes.

5. Aliter tubera: elixa cum porro, deinde sale, piper, coriandro conciso, mero, oleo modico inferes.

6. Aliter tubera: piper, cuminum, silfi, mentam, apium, rutam, mel, acetum vel vinum, salem vel liquamen et oleum modice.

XV. IN COLOCASIO:

In colocasio: piper, cuminum, rutam, mel, liquamen, olei modicum. cum ferbuerit, amulo obligas.

XVI. COCHLEAS

1. Cochleas lacte pastas: accipies cochleas, spongizabis, membranam tolles, ut possint prodire. adicies in vas lac et salem uno die, ceteris diebus [in] lac per se, et omni hora mundabis stercus. cum pastae fuerint, ut non possint se retrahere . . . et ex oleo friges. mittes

XIV TRUFAS

1. Limpiar las trufas, hervirlas con agua, espolvorear sal y engancharlas con un pincho. Asarlas ligeramente, y echar en una cacerola aceite, garum, careno, vino, pimienta y miel. Una vez hervido, envolver con almidón. Disponer las trufas, y servir.

2 *Otra receta de trufas*

Cocerlas con agua, espolvorear sal, pincharlas y asar ligeramente. Poner en una cacerola garum, aceite verde, careno, vino en poca cantidad, pimienta molida y un poco de miel. Dejar hervir. Cuando esté, envolver con almidón, y pincharlas para que lo absorban bien. Cuando se hayan bebido la salsa, servir. Si se quiere, envolver las trufas con un redaño de cerdo, asarlas y servirlas así.

3 Otra receta: trufas al enogaro

Pimienta, ligústico, coliandro, ruda, garum, miel, vino y aceite en poca cantidad. Poner a calentar.

4 *Otra receta de trufas*

Pimienta, menta, ruda, miel, aceite y un poco de vino. Poner a calentar, y servir.

5 *Otra receta*

Ponerlas a hervir con puerros, echar sal, pimienta, coliandro picado, vino puro, aceite y un poco de garum.

6 *Otra receta*

Pimienta, comino, laserpicio, menta, apio, ruda, miel, vinagre o vino, sal o garum y un poco de aceite.

XV PARA LA COLOCASIA

Pimienta, comino, ruda, miel, garum y un poco de aceite. Cuando haya hervido, envolver con almidón.

XVI CARACOLES

1 *Caracoles cocidos con leche*

Limpiar los caracoles, sacarles la membrana para que puedan salir. Ponerlos en un recipiente con leche y sal durante un día, y con leche sola los otros días. Limpiarlos continuamente. Cuando se hayan hinchado hasta el punto de que no puedan

oenogarum. similiter et pultae pasci possunt.

esconderse en su concha, freirlos con aceite. Echar garum mezclado con vino. Asimismo, pueden cocinarse con legumbres.

2. Cochleas: sale puro et oleo assabis cochleas. lasere, liquamine, pipere, oleo suffundis.

2 *Caracoles*
Asar los caracoles con sal fina y aceite. Echar benjuí, garum, pimienta y aceite.

3. Cochleas assas: liquamine, pipere, cumino, suffundes assidue.

3 Caracoles asados
Rociarlos con garum, pimienta y comino, todo en cantidad abundante.

4. Aliter cochleas: viventes in lac siligineum infundes. ubi pastae fuerint, coques.

4 *Otra receta de caracoles*
Meterlos vivos en leche y harina de flor. Cuando se hayan hinchado, cocerlos.

XVII. OVA

XVII HUEVOS

1. Ova frixa: oenogarata.

1 *Huevos fritos*
Con garum mezclado con vino.

2. Ova elixa: liquamine, oleo, mero vel ex liquamine, pipere, lasere.

2 *Huevos duros*
Con garum, aceite, vino puro o garum, pimienta y benjuí.

3. In ovis hapalis: piper, ligusticum, nucleos infusos. suffundes mel, acetum, liquamine temperabis.

3 Para los huevos revueltos
Pimienta, ligústico y piñones. Rociar con miel, vinagre, garum, y amalgamar.





T E T R A P V S
l i b e r VIII

Τετράπους
LIBRO VIII ñEL CUADRUPEDOò

I. in apro II. in cervo III. in caprea IV. in ovifero V. bubula sive vitulina VI. in haedo et agno VII. In porcello VIII. leporem IX. glires

I. IN APRO
1. Aper ita conditur: spongiatur, et sic aspergitur ei sal, cuminum tritum, et sic manet. alia die mittitur in furnum. cum coctus fuerit, perfunditur piper tritum, condimentum aprunum, mel, liquamen, caroenum et passum.

I JABALI
1 *Cómo preparar el jabalí*
Limpiarlo bien; echarle sal y comino picado. Dejarlo así hasta el día siguiente, y entonces se meterá en el horno. Cuando haya cocido, rociar con una salsa preparada con los siguientes ingredientes: pimienta molida, condimentos propios para el jabalí, miel, garum, y careno o vino de pasas.

2. Aliter in apro: aqua marina cum ramulis lauri aprum elixas quousque madescat. corium ei tolles. cum sale, sinape, aceto inferes.

2 *Otra receta para el jabalí*
Poner a cocer con agua del mar y unas hojas de laurel, hasta que su carne quede tierna. Quitarle la piel y servirlo con sal, mostaza y vinagre.

3. Aliter in apro: teres piper, ligusticum, origanum, bacas myrtae extenteras, coriandrum, cepas, suffundes mel, vinum, liquamen, oleum modice, calefacies, amulo obligas. aprum in furno coctum perfundes. hoc et in omne genus carnis ferinae facies.

3 *Otra receta*
Machacar pimienta, ligústico, orégano, bayas de mirto sin hueso, coliandro y unas cebollas; rociar con miel, garum y un poco de aceite. Poner a calentar, y envolver con almidón. Echar esta salsa encima del jabalí, que se habrá cocido en el horno. Hágase lo mismo con cualquier tipo de caza.

4. In aprum assum iura ferventia facies sic: piper, cuminum frictum, apii semen, mentam, thymum, satureiam, cneci flos, nucleos tostos vel amygdala tosta, mel, vinum, liquamen acetabulum, oleum modice.

4 *Salsa caliente para el jabalí asado*
Pimienta, comino frito, apio en grano, menta, tomillo, ajedrea, flor de azafrán, piñones tostados o almendras, miel, vino, garum (50 gr.) y un poco de aceite.

5. Aliter in aprum assum iura ferventia: piper, ligusticum, apii semen, mentam,

5 *Otra receta de salsa*
Pimienta, ligústico, apio en grano, menta, tomillo,

thymum, nucleos tostos, vinum, acetum liquamen et oleum modice. cum ius simplex bullierit, tunc triturae globum mittes et agitas cepam et rutae fasciculos. si volueris pinguius facere, obliga, si vis, albo ovorum liquido, moves paulatim, aspargis piper tritum et inferes.

piñones tostados, vino, vinagre, garum y un poco de aceite. Una vez cocida la salsa de la carne, echar una parte de este preparado, añadiendo cebolla y un manojo de ruda. Si se quiere espesar, ligarlo con clara de huevo, remover lentamente, espolvorear pimienta y servir.

6. Ius in aprum elixum: piper, ligusticum, cuminum, silfi, origanum, nucleos, caryotam, mel, sinape, acetum, liquamen et oleum.

6 *Salsa para el jabalí cocido*
Pimienta, ligústico, comino, laserpicio, orégano, piñones, dátiles, miel, mostaza, vinagre, garum y aceite.

7. Ius frigidum in aprum elixum: piper, careum, ligusticum, coriandri semen frictum, anethi semen, apii semen, thymum, origanum, cepulam, mel, acetum, sinape, liquamen, oleum.

7 Salsa fría para el jabalí cocido
Pimienta, alcaravea, ligústico, coliandro en grano frito, eneldo en grano, apio en grano, tomillo, orégano, cebolleta, miel, vinagre, mostaza, garum y aceite.

8. Aliter ius frigidum in aprum elixum: piper, ligusticum, cuminum, anethi semen et thymum, origanum, silfi modicum, erucae semen plusculum, suffundes merum, condimenta viridia modica, cepam, ponticas vel amygdala fricta, dactilum, mel, acetum, merum modicum, coloras defrito, liquamen, oleum.

8 *Otra salsa fría*
Pimienta, ligústico, comino, eneldo en grano, tomillo, orégano, un poco de laserpicio, jaramago en grano (en cantidad abundante); rociar con vino puro, un poco de finas hierbas, cebolla, nueces o almendras fritas, dátiles, miel, vinagre, vino puro en poca cantidad, defrito para dar color, garum y aceite.

9. Aliter in apro: teres piper, ligusticum, origanum, apii semen, laseris radicem, cuminum, feniculi semen, rutam, liquamen, vinum, passum. facies ut ferveat. cum ferbuerit, amulo obligas. aprum intro foras ûtangesü et inferes.

9 *Otra receta para el jabalí*
Machacar pimienta, ligústico, orégano, apio en grano, raíz de benjuí, comino, hinojo en grano, ruda, garum, vino y vino de pasas. Dejar hervir. Cuando esté, envolver con almidón. Cubrir completamente de salsa el jabalí, y servir.

10. Perna apruna ita impletur Terentina: per articulum pernae palum mittes ita ut cutem a carne separes, ut possit condimentum accipere per cornulum et universa impleatur. teres piper, bacam lauri, rutam. si volueris, laser adicies, liquamen optimum, caroenum et olei viridis guttas. cum impleta fuerit, constringitur illa pars, qua impleta est, ex lino et mittitur in zemam. elixatur in aqua marina cum lauri turionibus et anetho.

10 *Pata de jabalí al modo de Terencio*
Pasar un palo por la articulación de la pata, separando la piel de la carne, a fin de poder introducir uniformemente los condimentos. Machacar pimienta, bayas de laurel y ruda. Si se quiere, añadir benjuí, garum de la mejor calidad, careno y unas gotas de aceite verde. Después de haber rellenado la pata, cerrar con un hilo de lino la parte por donde se había abierto, y ponerlo en una olla, donde se dejará cocer con agua del mar, añadiendo unas hojas de laurel y eneldo.

II. IN CERVO

1. Ius in cervum: teres piper, ligusticum, careum, origanum, apii semen, laseris radicem, feniculi semen, fricabis, suffundes liquamen, vinum, passum, oleum modice. cum ferbuerit, amulo obligas. cervum coctum intro foras tanges et inferes.

2. In platonem similiter et in omne genus venationis eadem conditura uteris.

3. Aliter: cervum elixabis et subassabis. teres piper, ligusticum, careum, apii semen, suffundes mel, acetum, liquamen, oleum. calefactum amulo obligas et carnem perfundes.

4. Ius in cervo: piper, ligusticum, cepulam, origanum, nucleos, caryotas, mel, liquamen, sinape, acetum, oleum.

5. Cervinae conditura: piper, cuminum, condimentum, petroselinum, cepam, rutam, mel, liquamen, mentam, passum, caroenum et oleum modice. amulo obligas, cum iam bulliit.

6. Iura ferventia in cervo: piper, ligusticum, petroselinum, cuminum, [suffundes] nucleos tostos aut amygdala. ûsuffundesü mel, acetum, vinum, oleum modice, liquamen, et agitabis.

7. Embamma in cervinam assam: piper, nardostachyum, folium, apii semen, cepam aridam, rutam viridem, mel, acetum, liquamen +adiectum+, caryotam, uvam passam et oleum,

8. Aliter in cervum assum iura ferventia: piper, ligusticum, petroselinum, damascena macerata, vinum, mel, acetum, liquamen, oleum modice. agitabis porro et acetum, liquamen, oleum modice. agitabis porro et satureia.

II CIERVO

1 *Salsa para el ciervo*

Machacar pimienta, ligústico, alcaravea, orégano, apio en grano, raíz de benjuí, hinojo en grano, triturar, rociar con garum, vino, vino de pasas y un poco de aceite. Una vez hervido, envolver con almidón. Mojar completamente el ciervo con esta salsa, y servir.

2 Se preparará la misma salsa para todo tipo de caza.

3 Otra salsa

Cocer el ciervo con agua, y luego asarlo ligeramente. Machacar pimienta, ligústico, alcaravea, apio en grano, rociar con miel, vinagre, garum y aceite. Poner a calentar, envolver con almidón y rociar la carne.

4 *Otra salsa para el ciervo*

Pimienta, ligústico, cebolleta, orégano, piñones, dátiles, miel, garum, mostaza, vinagre y aceite.

5 *Salsa para la carne de ciervo*

Pimienta, ligústico, perejil, finas hierbas, cebolla, ruda, miel, garum, menta, vino de pasas, careno y un poco de aceite. Envolver con almidón, una vez haya hervido.

6 Salsa caliente para el ciervo

Pimienta, ligústico, perejil, comino piñones tostados o almendras, rociar con miel, vinagre, vino, un poco de aceite y garum. Remover bien.

7 *Salsa picante para la carne de ciervo asada*

Pimienta, hoja de nardo, apio en grano, cebolla seca, ruda fresca, miel, vinagre, garum, dátiles, uva pasa y aceite.

8 Salsa caliente para el ciervo asado

Pimienta, ligústico, perejil, ciruelas maceradas, vino, miel, vinagre, garum y un poco de aceite. Remover, y añadir puerro y ajedrea.

III. IN CAPREA

1. Ius in caprea: piper, ligusticum, careum, cuminum, petroselinum, rutae semen, mel, sinape, acetum, liquamen et oleum.

2. Ius in caprea assa: piper, condimentum, rutam, cepam, mel, liquamen, passum, oleum modice. amulum iam bulliet.

3. Aliter ius in caprea: piper, condimentum, petroselinum, origanum modicum, rutam, liquamen, mel, passum et olei modicum. amulo obligabis.

III CABRA

1 *Salsa para la cabra*

Pimienta, ligústico, alcaravea, comino, perejil, ruda en grano, miel, mostaza, vinagre, garum y aceite.

2 *Salsa para la cabra asada*

Pimienta, finas hierbas, ruda, cebolla, miel, garum, vino de paseas, aceite en poca cantidad. Cuando haya hervido, envolver con almidón.

3 *Otra receta de salsa para la cabra*

Pimienta, finas hierbas, perejil, un poco de orégano, ruda, garum, miel, vino de pasas y un poco de aceite. Envolver con almidón.

IV. IN OVIFERO

[hoc est ovis silvatica]

1. Ius in ovifero fervens: piper, ligusticum, cuminum, mentam siccam, thymum, silfi, suffundes vino, adicies damascena macerata, mel, vinum, liquamen, acetum, passum ad colorem, oleum. agitabis fasciculo origani et mentae siccae.

2. Ius in venationibus omnibus elixis et assis: piperis scripulos VIII, rutam, ligusticum, apii semen, iuniperum, thymum, mentam aridam scripulos senos, pulei scripulos III. haec omnia ad levissimum pulverem rediges et in uno commisces et teres. adicies in vasculum melle quod satis erit, et his uteris cum oxygaro.

3. Ius frigidum in ovifero: piper, ligusticum, thymum, cuminum frictum, nucleos tostos, mel, acetum, liquamen et oleum. piper aspergis.

IV CORDERO DE MONTE

1 *Salsa para el cordero de monte*

Pimienta, ligústico, comino, menta seca, tomillo, laserpicio; rociar con vino, añadir ciruelas maceradas, miel, vino, garum, vinagre, vino de pasas para dar color y un poco de aceite. Remover, echándole un manojo de orégano y menta seca.

2 *Salsa para todo tipo de caza, cocida o asada*

10 gr. de pimienta, 5 gr. de ruda, ligústico, apio en grano, enebro, tomillo, menta seca y poleo, todo en cantidad de cinco gramos. Machacar hasta reducir a finísimo polvo, y amalgamar. Añadir miel, en cantidad suficiente, y emplear esta salsa añadiéndole garum al vinagre.

3 *Salsa fría para el cordero de monte*

Pimienta, ligústico, tomillo, comino frito, piñones tostados, miel, vinagre, garum y aceite. Espolvorear pimienta.

V. BVBVLA SIVE VITELLINA

1. Vitellina fricta: piper, ligusticum, apii semen, cuminum, origanum, cepam siccam, uvam passam, mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defritum.

2. Vitulinam sive bubulam cum porris ûvelü cydoneis vel cepis vel colocasiis: liquamen, piper, laser et olei modicum.

3. In vitulinam elixam: teres piper, ligusticum, careum, apii semen, suffundes mel, acetum, liquamen, oleum. calefacies,

V BUEY O TERNERA

1 *Parrillada de ternera*

Pimienta, ligústico, apio en grano, comino, orégano, cebolla seca, uva pasa, miel, vinagre, vino, garum, aceite y defrito.

2 *Ternera o buey con puerros, con membrillo, con cebolla o con colocasia*

Garum, pimienta, benjuí y un poco de aceite.

3 *Salsa para la ternera cocida*

Machacar pimienta, ligústico, alcareva, apio en grano; rociar con miel, vinagre, garum y aceite.

amulo obligas et carnem perfundes.

Poner a calentar, envolver con almidón y echar encima de la carne.

4. Aliter in vitulina elixa: piper, ligusticum, feniculi semen, origanum, nucleos, caryotam, mel, acetum, liquamen, sinapi et oleum.

4 *Otra receta para la ternera cocida*
Pimienta, ligústico, hinojo en grano, orégano, piñones, dátiles, miel, vinagre, garum, mostaza y aceite.

VI. IN HAEDO VEL AGNO

VI CABRITO O CORDERO

1. Copadia haedina sive agnina: pipere, liquamine coques, cum faseolis faratariis, liquamine, pipere, lasere, cumino fricto, buccellas panis et oleo modico.

1 *Filetes de cabrito o cordero*
Prepararlos con pimienta y garum. Servir con judías verdes cortadas, garum, pimienta, benjuí, comino frito, trocitos de pan y un poco de e aceite.

2. Aliter haedinam sive agninam excaldatam: mittes in caccabum copadia. cepam, coriandrum minutum succides, teres piper, ligusticum, cuminum, liquamen, oleum, vinum. coques, exinanies in patina, amulo obligas.

2 *Guisado de cabrito o de cordero*
Poner los trozos de carne en una cazuela. Echar cebolla y coliandro cortado muy pequeño; machacar pimienta, ligústico, comino, garum, aceite y vino. Poner a cocer; vaciarlo en un plato y envolver con almidón.

3. [Aliter haedinam sive agninam excaldatam] ûagninaü a crudo trituram mortario accipere debet, caprina autem cum coquitur accipit trituram.

3 [*Guisado de cabrito o de cordero*] Sobre la carne de cordero se debe echar la salsa cuando la carne está cruda; en cambio, sobre la de cabrito, mientras está cociendo.

4. Haedum sive agnum assum: [haedi cocturam:] ubi eum ex liquamine et oleo coxeris, incisum infundes in pipere, lasere, liquamine, oleo modice, et in craticula assabis. eodem iure continges. piper asparges et inferes.

4 *Cabrito o cordero asado*
Después de cocerlo con garum y aceite, cortarlo, y echarle pimienta, benjuí, garum, un poco de aceite, y asarla a la parrilla. Cubrirla con esta salsa, espolvorear pimienta y servir.

5. Aliter haedum sive agnum assum: piperis semunciam, asareos scripulos VI, gingiberis modicum, petroselini scripulos VI, laseris modice, liquaminis optimi heminam, olei acetabulum.

5 *Otra receta de cabrito o cordero asado*
10 gr. de pimienta, 5 gr. de nardo silvestre, un poco de jengibre, una hoja de perejil, algo de benjuí, 250 gr. de garum de la mejor calidad y 50 gr. de aceite.

6. Haedus sive agnus syringiatus [id est mammotestis]: exossatur diligenter a gula, sic ut uter fiat, et intestina eius integra exinaniantur, ita ut in caput intestina sufflentur, et per novissimam partem stercus exinanibitur. aqua lavantur diligenter et sic implentur admixto liquamine, et ab umeris consuitur et mittitur in clibanum. cum coctus fuerit, perfunditur ius bulliens: lacte, piper tritum, liquamen, caroenum, defritum modice, sic et oleum, et iam bullienti mittis amulum. vel certe mittitur in retiaculo vel in sportella et diligenter constringitur et

6 *Cabrito o cordero vaciado*
Se deshuesa cuidadosamente por el cuello, como para hacer un odre, y se vacían los intestinos soplando por el cuello, de manera que salgan por atrás los excrementos. Se lavan los intestinos con agua y se llenan de agua mezclada con garum; seguidamente, se cose el animal por la paletilla y se mete en el horno. Una vez cocido, se cubre con la salsa siguiente: leche, pimienta molida, garum, careno, un poco de defrito y muy poco aceite. Cuando la salsa esté a punto, se le echa almidón. Asimismo, se puede colocar en una redecilla o en un capacho, y cocerlo en una olla con agua caliente

bullienti zemae cum modico salis summittitur. cum bene illic tres undas bullierit, levatur, et denuo bullit cum humore supra scripto. bulliente conditura perfunditur.

y sal. Después que el agua haya subido tres veces, se quita del fuego, y a continuación se pone a cocer una vez más con la salsa que se ha preparado. Se servirá cubierto con ella.

7. Aliter haedus sive agnus syringiatus: lactis sextarium unum, mellis unc. IV, piperis unc. I, salis modicum, laseris modicum. ius in +ipsius:+ oleum acetabulum, liquaminis acetabulum, mellis acetabulum, dactilos tritos octo, vini boni heminam, amulum modice.

7 *Otra receta de cabrito o cordero vaciado*
Medio litro de leche, 80 gr. de miel, 25 gr. de pimienta, un poco de sal y benjuí. Preparar la siguiente salsa: 50 gr. de aceite, 8 dátiles machacados, un cuarto de litro de buen vino y un poco de almidón.

8. Haedus sive agnus crudus: oleo, piper fricabis et asparges foris salem purum multo cum coriandri semen. in furnum mittis, assatum inferes.

8 *Cabrito o cordero sazonado en crudo*
Untarlo de aceite, echarle pimienta y sal y muchos granos de coliandro. Meterlo en el horno, y servir.

9. Haedum sive agnum Tarpeianum: antequam coquatur, ornatus consuitur. piper, rutam, satureiam, cepam, thymum modicum, et liquamine collues haedum, macerabis, ûmittesü in furno, in patella quae oleum habeat. cum percoxerit, perfundes in patella impensam, teres satureiam, cepam, rutam, dactilos, liquamen, vinum, caroenum, oleum. cum bene duxerit impensam, in disco pones, piper asparges et inferes.

9 *Cabrito o cordero al modo de Tarpeyo*
Limpiar bien y coserlo. Echarle pimienta, ruda, ajedrea, cebolla, un poco de tomillo y rociarlo con garum; amalgamar y meter en el horno dentro de un recipiente con aceite. Una vez cocido, echar en este recipiente el siguiente preparado: ajedrea, cebolla, ruda, dátiles, garum, vino, careno y aceite; todo bien machacado. Cuando esté todo cocido, ponerlo en una bandeja, espolvorear pimienta, y servir.

10. Haedum sive agnum Parthicum: mittes in furnum. teres piper, rutam, cepam, satureiam, damascena enucleata, laseris modicum, vinum, liquamen, et oleum [vinum]. fervens colluitur in disco, ex aceto sumitur.

10 *Cabrito o cordero al modo de Partia*
Meterlo en el horno. Machacar pimienta, ruda, cebolla, ajedrea, ciruelas sin hueso, un poco de benjuí, vino garum y aceite. Una vez cocido, se coloca en una bandeja, se cubre con esta salsa sin dejar que el animal se enfríe, y se toma con vinagre.

11. Haedum laureatum ex lacte: haedum curas, exossas, interanea eius cum coagulo tolles, lavas. adicies in mortarium piper, ligusticum, laseris radicem, bacas lauri duas, pyrethri modicum, cerebella duo vel tria. haec omnia teres, suffundes liquamen, temperabis ex sale. super trituram colas lactis sextarios duos, mellis ligulas duas. hac impensa intestina reples et super haedum componis in gyro, et omento ûvelü charta cooperies, surclas. in caccabum vel patellam compones haedum, adicies liquamen, oleum, vinum. cum ad mediam cocturam venerit, teres ûpiperü, ligusticum, et ius de suo sibi suffundes. mittes defriti modicum, teres, reexinanies in caccabum. cum percoctus

11 *Cabrito con laurel y leche*
Limpiar el cabrito, deshuesarlo; sacar los intestinos con el coágulo y lavarlos. Poner en un mortero pimienta, ligústico, raíz de benjuí, dos bayas de laurel, muy poco pelitre, dos o tres sesos, todo muy bien picado, rociar con garum y amalgamar con sal. Echar a esta salsa 1 litro de leche y dos cucharadas de miel. Rellenar los intestinos con este preparado, colocarlos encima del animal en forma de espiral, cubrirlos con un redaño o un papel, y fijarlos con un pincho. Ponerlo en una cazuela, y añadir garum, aceite y vino. A media cocción, machacar pimienta, ligústico y mojar con un poco del jugo de la cocción y un poco de defrito; picarlo bien, y echarlo en la cazuela. Una vez cocido todo, envolver con almidón, y servir.

fuerit, exornas, amulo obligas et inferes.

VII. IN PORCELLO

1. Porcellum farsilem duobus generis: curas, a gutture extenteras, a cervice ornas. antequam praedures, subaperies auriculam sub cutem, mittes impensam Terentinam in vesicam bubulam et fistulam aviarii rostro vesicae alligabis, per quam exprimes in aurem quantum ceperit. postea charta praecludes et infiblabis et praeparabis aliam impensam. sic facies: teres piper, ligusticum, origanum, laseris radicem modicum, suffundes liquamen, adicies cerebella cocta, ova cruda, alicam coctam, ius de suo sibi, ûsiü fuerit, aucellas. nucleos, piper integrum, liquamine temperas. imples porcellum, charta obduras et fiblas. mittes in furnum. cum coctus fuerit, exornas, perunges et inferes.

2. Aliter porcellum: salem, cuminum, laser.

3. Porcellum liquaminatum: de porcello eicis utriculum, ita ut aliquae pulpae in eo remaneant. teres piper, ligusticum, origanum, suffundes liquamen, adicies unum cerebellum, ova duo, misces in se. porcellum praeduratum imples, fiblabis, in sportella ferventi ollae summittis. cocto fiblas tolles, ut ius ex ipso manare possit. piper aspersum inferes.

4. Porcellum elixum farsilem: de porcello utriculum eicies, praeduras. teres piper, ligusticum, origanum, suffundes liquamen, cerebella cocta quod satis sit, similiter ova dissolves, liquamine temperabis, farcimina cocta integra praecides. sed ante porcellum praeduratum liquamine delavas, deinde imples, infiblas, in sportella ferventi ollae summittes. coctum spongizas sine pipere inferes.

5. Porcellum assum tractomelinum: porcellum curatum a gutture extenteras, siccas. teres piperis unciam, mel, vinum, impones ut ferveat, tractam siccatam confringes et partibus caccabo permisces. agitabis surculo lauri viridis, tam diu coques, donec lenis fiat et impinguet. hac impensa

VII COCHINILLO

1 *Cochinillo con dos rellenos*
Limpiarlo y vaciarlo por el cuello. Abrir la oreja y rellenarla con el preparado de Terencio en una vejiga de buey, a la cual se habrá adaptado una caña por la que pase con mayor facilidad este relleno. Después, se cubrirá con un papel. A continuación, preparar otro relleno: machacar pimienta, ligústico, orégano, un poco de raíz de benjuí, rociar con garum, añadir unos sesos cocidos, huevos crudos, espelta cocida, jugo del propio caldo, piñones, pimienta en grano, y amalgamar con garum. Rellenar el cochinillo con este preparado, cubrirlo con papel y coserlo. Meter en el horno. Una vez cocido, arreglarlo, rociar con aceite, y servir.

2 *Otra receta de cochinillo*
Sal, comino y benjuí.

3 *Cochinillo al garum*
Vaciar el cochinillo. Machacar pimienta, ligústico, orégano, rociar con garum, añadir un seso, dos huevos, y mezclar bien. Rellenar el cochinillo, coserlo y ponerlo a cocer en una olla con agua caliente. Una vez cocido, romper el hilo para que eche todo el líquido. Espolvorear pimienta, y servir.

4 *Cochinillo relleno cocido*
Vaciarlo, y esperar a que se endurezca. Machacar pimienta, ligústico, orégano, rociar con garum, añadir sesos cocidos, en cantidad suficiente, y ligar con huevos. Amalgamar con garum y cortar a lo largo unas salchichas cocidas. Pero antes de que el cochinillo se endurezca, lavarlo con garum, luego rellenarlo y coserlo. Ponerlo en una olla con agua caliente. Cuando esté cocido, limpiarlo con esponja, y servir sin pimienta.

5 *Cochinillo asado con harina y miel*
Limpiar el cochinillo, vaciarlo por el cuello y secarlo. Machacar 25 gr. de pimienta, miel, vino y dejar hervir. Luego dejar secar, y romper en trozos, que se echarán en una cazuela. Remover con una rama de laurel todo el tiempo de su cocción, hasta que reblandezca y haga una masa. Rellenar con ello

porcellum imples, surculas, obduras charta, in furnum mittes, exornas et inferes.

el cochinillo, coserlo, tapar con un papel, meter en el horno, y servir.

6. Porcellum lacte pastum elixum calidum iure frigido crudo Apiciano: adicies in mortarium piper, ligusticum, coriandri semen, mentam, rutam, fricabis, suffundes liquamen, adicies mel, vinum, et liquamine ûtemperabisü porcellum elixum ferventem sabano mundo siccatum perfundes et inferes.

6 *Cochinillo cocido con salsa fría de Apicio*
Poner en un mortero pimienta, ligústico, coliandro en grano, menta, ruda, triturarlo, rociar con garum, añadir miel, vino y amalgamar con garum. Echarlo encima del cochinillo que se habrá cocido con agua caliente y secado con un paño limpio. Servir.

7. Porcellum Vitellianum: porcellum ornas quasi aprum, sale asparges, in furno assas. adicies in mortarium piper, ligusticum, suffundes liquamen, vino et passo temperabis. in caccabo cum oleo pusillo ferveat. et porcellum assum iure asperges, ita ut sub cute ius recipiat.

7 *Cochinillo al modo de Vitelio*
Espolvorear con sal el cochinillo, cortado como si fuese un jabalí, y meterlo en el horno. Machacar pimienta, ligústico, rociar con garum y amalgamar con vino y vino de pasas. Poner a hervir en una cazuela con un poco de aceite. Una vez asado el cochinillo, cubrirlo con esta salsa.

8. Porcellum Flaccianum: porcellum ornas in modum apri, sale asperges et in furnum mittes. dum coquitur, adicies in mortarium piper, ligusticum, careum, apii semen, laseris radicem, rutam viridem, fricabis, suffundes liquamen, vino et passo temperabis. in caccabo cum olei modico ferveat. amulo obligas. porcellum coctum ab ossibus tanges, apii semen teres ita ut fiat pulvis, asperges et inferes.

8 *Cochinillo al modo de Flacco*
Espolvorear con sal el cochinillo, cortado como un jabalí, y meterlo en el horno. Durante su cocción, poner en un mortero pimienta, ligústico, alcaravea, apio en grano, raíz de benjuí, ruda fresca, triturarlo todo, rociar con garum, amalgamar con vino y vino de pasas. Dejar hervir en una cazuela con un poco de aceite. Envolver con almidón. Una vez cocido el cochinillo, cubrirlo de esta salsa, espolvorear apio en grano machacado, y servir.

9. Porcellum laureatum: porcellum exossas, quasi oenogaratum ornas, praeduras. laurum viridem in medio franges satis, in furno assas, et mittes in mortarium piper, ligusticum, careum, apii semen, laseris radicem, bacas lauri. fricabis, suffundes liquamen, et vino et passo temperabis. adicies in caccabo cum olei modico, ut ferveat. obligas. porcellum lauro eximes et ius ab ossa tanges et inferes.

9 Cochinillo al laurel
Deshuesar el cochinillo, prepararlo como se hace al enogaro, y dejar que se endurezca. Meter en su interior mucho laurel fresco y meterlo al horno. Machacar en un mortero pimienta, ligústico, alcaravea, apio en grano, raíz de benjuí, bayas de laurel, triturarlo, rociar con garum y amalgamar con vino y vino de pasas. Echar un poco de aceite, y dejar hervir. Envolver con almidón. Sacarle el laurel, y cubrir con esta salsa. Servir.

10. Frontinianum porcellum: exossas, praeduras, ornas. adicies in caccabum liquamen, vinum, obligas fasciculum porri, anethi, media coctura mittes defritum. coctum levas et siccum mittes. piper asparges et inferes.

10 *Cochinillo al modo de Frontín*
Deshuesarlo y dejar que se endurezca. Echar en una cazuela garum, vino, un manojo de puerros, uno de eneldo, y a media cocción añadir defrito. Cuando el cochinillo esté cocido, retirar del fuego, secarlo, espolvorear pimienta y servir.

11. Porcellum oenococtum: porcellum praeduras, ornas. adicies in caccabum oleum,

11 *Cochinillo con salsa de vino*
Dejar que el cochinillo se endurezca. Echar en una

liquamen, vinum, aquam, obligas fasciculum porri, coriandri, media coctura colorabis defrito. adicies in mortarium piper, ligusticum, careum, origanum, apii semen, laseris radicem, fricabis, suffundes liquamen, ius de suo sibi, vino et passo temperabis, exinanies in caccabum, facies ut ferveat. cum ferbuerit, amulo obligas. porcellum compositum in patina perfundes, piper asparges et inferes.

cazuela aceite, garum, vino, agua, un manojo de puerros y de coliandro; a media cocción, añadir defrito para dar color. Machacar en un mortero pimienta, ligústico, alcaravea, orégano, apio en grano, raíz de benjuí, picarlo, rociar con garum y jugo del propio caldo, amalgamar con vino y vino de pasas. Echar este preparado en la cazuela, y dejar hervir; luego, envolver con almidón. Colocar el cochinillo en una bandeja, y cubrirlo con esta salsa. Espolvorear pimienta y servir.

12. Porcellum Celsinianum: ornas, infundes pipere, ruta, cepa, satureia sub cute suo et ova infundes per auriculam, et ex pipere, liquamine, vino modico in acetabulum temperas, et sumes.

12 *Cochinillo al modo de Celsino*
Ponerle pimienta, ruda, cebolla y ajedrea debajo de la piel, y unos huevos en la oreja. Preparar una salsa con pimienta, garum, un poco de vino, y servir.

13. Porcellum assum: teres piper, rutam, satureiam, cepam, ovorum coctorum media, liquamen, vinum, oleum, conditum. bulliat. conditura porcellum in boletari perfundes et inferes.

13 *Cochinillo asado*
Machacar pimienta, ruda, ajedrea, cebolla, yema de huevos cocidos, garum, vino, aceite y vino aromático. Dejar hervir. Cubrir el cochinillo con esta salsa, y servir.

14. Porcellum hortulanum: porcellus hortulanus exossatur per gulam in modum utris. mittitur in eo pullus isiciatus particulatim concisus, turdi, ficetulae, isicia de pulpa sua, lucanicae, dactili exossati, fabriles bulbi, cochleae exemptae, malvae, betae, porri, apium, cauliculi elixi, coriandrum, piper integrum, nuclei, ova XV superinfunduntur, liquamen piperatum [ova mittantur tria]. et consuitur et praeduratur. in furno assatur. deinde a dorso scinditur, et iure hoc perfunditur. piper teritur, ruta, liquamen, passum, mel, oleum modicum. cum bullierit, amulum mittitur.

14 *Cochinillo a la jardinera*
Se deshuesa el cochinillo por el cuello, a modo de odre. Se rellena de trozos de pollo, cortado muy pequeño, tordo, ficédula, carne del propio cochinillo en trozos, salchichas, dátiles sin hueso, la carne del caracol, malvas, acelgas, puerros, apio, coles pequeñas cocidas, coliandro, pimienta en grano y piñones. Se añaden 15 huevos y garum con pimienta (los huevos deberán batirse). Se cose el animal, y se espera a que adquiera consistencia. A continuación, se mete en el horno. Se le hace un corte por el dorso y se rellena de: pimienta, ruda, garum, vino de pasas, miel y un poco de aceite. Durante su cocción, se echa almidón.

15. Ius frigidum in porcellum ûelixumü ita facies [in elixum]: teres piper, careum, anethum, origanum modice, nucleos pineos, suffundes acetum, liquamen, caryotam, mel, sinape factum, superstillabis oleum, piper asparges et inferes.

15 *Salsa fría para el cochinillo cocido*
Machacar pimienta, alcaravea, eneldo, orégano en poca cantidad, piñones, rociar con vinagre, garum, miel, mostaza y dátiles. Echar unas gotas de aceite, espolvorear pimienta y servir.

16. Porcellum Traianum sic facies: exossas porcellum et aptabis sicuti oenococtum et ad fumum suspendes, et adpendeas, et quantum adpendeas, tantum salis in ollam mittes. et elixas ut coquatur, et siccum in lance inferes ûproüsalso recente.

16 *Cochinillo al modo de Trajano*
Deshuesar el cochinillo y prepararlo como se hace para la salsa de vino; colgar al humo. Pesarlo, y echar en una olla su peso en sal. Poner a cocer, y luego colocarlo en una bandeja ð previamente secadoð , y servir como salazón fresco.

17. In porcello lactante: piperis unc. I, vini heminam, olei optimi acetabulum maius, liquaminis acetabulum, aceti acetabulum minus.

17 *Salsa para lechón*
25 gr. de pimienta, 1/41. de vino, 70 *gr.* de aceite de la mejor calidad, 50 de garum y algo menos de vinagre.

VIII. LEPOREM

VIII LIEBRE

1. Leporem madidum: in aqua praecoquitur modice, deinde componitur in patina, coquendus oleo in furno, et, cum prope sit coctus, ex alio oleo. pertangito de conditura infra scripta: teres piper, ûligusticum,ü satureiam, cepam, rutam, apii semen, liquamen, laser, vinum et modice olei. aliquotiens versatur, in ipsa percoquitur conditura.

1 *Liebre sazonada*
Cocerla previamente con agua; luego colocarla en un recipiente con aceite, y meter en el horno. Casi en su punto de cocción, se cambiará el aceite. Cubrirla con la salsa siguiente: pimienta, ajedrea, cebolla, ruda, apio en grano, garum, benjuí, vino y un poco de aceite. De vez en cuando darle la vuelta, y acabar la cocción con esta salsa.

2. Item aliam ad eum impensam: cum prope tolli debeat, teres piper, dactilum, laser, uvam passam, caroenum, liquamen, oleum. suffundes, et, cum bullierit, piper asparges et inferes.

2 *Otra salsa para la liebre*
Poco antes de retirarla del fuego, machacar pimienta, dátiles; benjuí, uva pasa y mezclar con careno, garum y aceite. Echarlo por encima cuando haya hervido, espolvorear pimienta, y servir.

3. Leporem farsum: nucleos integros, amygdala, nuces sive glandes concisas, piperis grana solida, pulpam de ipso lepore. et ovis fractis obligatur, de omento porcino ûinvolutum assaturü in furno. sic iterum impensam facies: rutam, piper satis, cepam, satureiam, dactilos, liquamen, caroenum vel conditum, diu combulliat donec spisset, et sic perfunditur. sed lepus in piperato liquamine et lasere maneat.

3 Liebre rellena
Coger unos piñones, almendras, nueces o bellotas troceadas, granos enteros de pimienta y trozos de carne de la liebre. Ligarlo con huevos batidos, envolver con un redaño, y meterlo en el horno. A continuación, se hará un nuevo preparado: ruda, bastante pimienta, cebolla, ajedrea, dátiles, garum, careno o vino aromático. Dejar hervir durante largo tiempo, hasta que espese, y luego se echa encima de la carne. Pero antes de servirla, deberá macerar con garum, pimienta y benjuí.

4. Ius album in assum leporem: piper, ligusticum, cuminum, apii semen, ovi duri medium. trituram colligis et facies globum ex ea. in caccabulo coques liquamen, vinum, oleum, acetum modice, cepulam concisam, postea globulum condimentorum mittes et agitabis origano vel satureia. si opus fuerit, amulas.

4 *Salsa blanca para la liebre asada*
Pimienta, ligústico, comino, apio en grano y yema de huevo duro. Picarlo hasta hacer una masa, y darle forma de bola. Poner a cocer garum, vino, aceite, un poco de vinagre, cebolla troceada, y a continuación echar la bola que se ha preparado. Remover con orégano o ajedrea. Si es preciso, añadir almidón.

5. Aliter in leporem: ex sanguine et iecinere et pulmonibus leporinis minutal: adicies in caccabum liquamen et oleum, cocturam,

5 Plato de sangre, hígado y vísceras de la liebre
Poner en una cacerola garum, aceite, caldo, puerro y coliandro picado, y añadir el hígado y vísceras.

porrum et coriandrum minutatim concides, iecinera et pulmones in caccabum mittes. cum cocta fuerint, teres piper, cuminum, coriandrum, laseris radicem, mentam, rutam, puleium, suffundes acetum, adicies iecinera leporum et sanguinem, teres. ûadiciesü mel et ûiusü de suo sibi, aceto temperabis, exinanies in caccabum, pulmones leporum minutatim concisos in eundem caccabum mittes, facies ut ferveat. cum ferbuerit, amulo obligas, piper asparges et inferes.

Cuando haya cocido, machacar pimienta, comino, coliandro, raíz de benjuí, menta, ruda; poleo, rociar con garum, añadir el hígado y sangre de la liebre, y picarlo. Echar miel y jugo del caldo, amalgamar con vinagre, y vaciarlo en una cazuela, junto con las vísceras cortadas en trozos muy pequeños. Dejar hervir. Cuando esté, envolver con almidón, espolvorear pimienta, y servir.

6. Aliter leporem ex suo iure: leporem curas, exossas, ornas, mittes in caccabo, adicies oleum, liquamen, cocturam, fasciculum porri, coriandrum, anethum. dum coquitur, adicies in mortarium piper, ligusticum, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, cepam aridam, mentam, rutam, apii semen, fricabis, suffundes liquamen, adicies mel, ius de suo sibi, defrito, aceto temperabis. facies ut ferveat. cum ferbuerit, amulo obligabis. exornas, ius perfundes, ûpiperü asparges et inferes.

6 *Otra recta de liebre en su jugo*
Deshuesar la liebre, limpiarla bien y ponerla en una cacerola; echar aceite, garum, caldo, un manojo de puerros, de coliandro y de eneldo. Durante la cocción, machacar en un mortero pimienta, ligústico, comino, coliandro en grano, raíz de benjuí, cebolla seca, menta, ruda, apio en grano, rociar con garum, añadir miel, jugo del caldo, y amalgamar con defrito y vinagre. Dejar hervir. Cuando esté, envolver con almidón. Sacar la liebre, cubrirla con la salsa, espolvorear pimienta, y servir.

7. Leporem Passenianum: leporem curas, exossas, extensum ornas, suspendes ad fumum. cum coloraverit, facies ut dimidia coctura coquatur. levas, asparges salem, assas, oenogaro tanges, adicies in mortarium piper, ligusticum, fricabis, suffundes liquamen, vino et liquamine temperabis. in caccabum adicies oleum modicum, facies ut ferveat. cum ferbuerit, amulo obligas. leporem assum a dorso tangis, piper asparges et inferes.

7 *Liebre al modo de Pasenio*
Limpiarla, deshuesarla, y colgar al humo. Cuando haya cogido color, ponerla al fuego hasta media cocción. Retirarla, echarle sal, asarla, y luego cubrirla con enogaro. Mezclar en un mortero pimienta, ligústico, y picarlo; rociar con garum, vino y amalgamar con garum en una cazuela. Añadir un poco de aceite y dejar hervir. Una vez hervido, envolver con almidón. Echar la salsa por encima de la carne. Espolvorear pimienta, y servir.

8. Leporem isiciatum: eandem condituram condies pulpam, nucleos infusos admisces, omento teges vel charta, colliges lacinias et surcula.

8 *Liebre en salchicha*
Sazonar la carne con la misma salsa que en la receta anterior, mezclando unos piñones. Envolverla con un redaño o papel, atar las puntas, y pincharla.

9. Leporem farsilem: leporem curas, ornas, quadratum imponis. adicies in mortarium piper, ligusticum, origanum, suffundes liquamen, adicies iecinera gallinarum cocta, cerebella cocta, pulpam concisam, ova cruda tria, liquamine temperabis. omento teges et charta et surclas. lento igni subassas. adicies in mortarium piper, ligusticum, fricabis, suffundes liquamen, vino et liquamine temperabis, facies ut ferveat. cum ferbuerit,

9 *Liebre rellena*
Limpiar la liebre, y colocarla en cuadrado. Echar en un mortero pimienta, ligústico, orégano, rociar con garum, añadir hígados de pollo cocidos, sesos cocidos, trozos de carne de la liebre, tres huevos crudos, y amalgamar con garum. Envolver con un redaño, tapar con papel, y pincharlo. Asar ligeramente a fuego lento. Preparar pimienta, ligústico, y triturarlo, envolver con almidón, y cubrir con ello la liebre, cuando esté asada. Es-

amulo obligas, et leporem subassatum perfundes. piper asparges et inferes.

polvorear pimienta, y servir.

10. Aliter leporem elixum: ornas, adicies in lance oleum, liquamen, acetum, passum, cepam concides et rutam viridem, thymum subcultratum, et sic adpones.

10 *Liebre cocida*
Colocarla en una bandeja, y echar en ella aceite, garum, vinagre, vino de pasas, cebolla troceada, ruda fresca y tomillo triturado. Se servirá así.

11. Leporis conditura: teritur piper, ruta, cepula et iecur leporis, liquamen, caroenum, passum, olei modicum. amulum, cum bullit.

11 *Salsa para la liebre*
Se machaca pimienta, ruda, cebolleta y el hígado de la liebre; se añade careno, vino de pasas y un poco de aceite; almidón, cuando hierva.

12. Leporem ûpipereü sicco sparsum: et hunc praecondies sicut haedum Tarpeianum. antequam coquatur, ornatus suitur. piper, rutam, satureiam, cepam, thymum modicum, liquamine collues, postea in furnum, coques et impensa tali circumsparges: piperis semunciam, rutam, cepam, satureiam, dactilos IV, uvam passam. ius [tam] coloratum super vatillum: vinum, oleum, liquamen, caroenum. frequenter tangitur ut condituram suam omnem tollat, postea ex pipere sicco in disco sumitur.

12 *Liebre a la pimienta, sin salsa*
Sazonarla previamente, como se hace con el cabrito al modo de Tarpeyo. Antes de ponerla a cocer, se cose. Luego, echar pimienta, ruda, ajedrea, cebolla, tomillo en poca cantidad; rociar con garum. Meterla en el horno con el siguiente preparado: 10 gr. de pimienta, ruda, cebolla, ajedrea, cuatro dátiles, uva pasa previamente asada, vino, aceite, garum y careno. Moverla varias veces, a fin de que absorba toda la salsa; a continuación, colocarla en una bandeja con pimienta, y servir.

13. Aliter leporem conditum: coques ex vino, liquamine, aqua, sinapi modico, anetho, porro cum capillo suo. cum se coxerit, condies: piper, satureiam, cepae rotundum, dactilos, damascenae duo, vinum, liquamen, caroenum, olei modice. stringatur amulo, modicum bulliat. conditura lepus in patina perfunditur.

13 *Liebre a las especias*
Ponerla a cocer con vino, garum, agua, un poco de mostaza, eneldo y puerro con sus raíces. Cuando esté cocido, preparar la salsa siguiente: pimienta, ajedrea, aros de cebolla, dátiles, dos ciruelas, vino, garum, careno y un poco de aceite. Envolver con almidón y poner un rato a hervir. La salsa se pondrá encima de la liebre, cuando ésta esté en la bandeja.

IX. GLIRES.
Glires: isicio porcino, item pulpis ex omni membro glirium trito, cum pipere, nucleis, lasere, liquamine farcies glires, et sutos in tegula positos mittesin furnum aut farsos in clibano coques.

IX LIRON
Receta de Lirón
Rellenar el lirón con tripas de cerdo y con la carne de las extremidades del lirón picada, piñones, pimienta, benjuí y garum. Una vez cosido, colocarlo en una tabla y meter en el horno, o bien a la parrilla.







T H A L A S S A
l i b e r IX

Θάλασσα

LIBRO IX ñEL MARò

I. in locusta II. in torpedine III. in lolligine IV. in sepiis V. in polypo VI. in ostreis VII. omne genus conchyliorum VIII. in echino IX. in mitulis X. in sarda, cordula XI. embractum Baianum

I. [IVS] IN LOCVSTA

1. Ius in locusta et cammari: indura cepam pallachanam concisam . . . e ius, piper, ligusticum, careum, cuminum, caryotam, mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defritum. hoc ius adicito sinapi in elixuris.

I LANGOSTA

1 *Salsa para langosta y calamar*
Prepara una salsa con los siguientes ingredientes: Cebolleta picada, pimienta, ligústico, alcaravea, comino, dátiles, miel, vinagre, vino, garum, aceite y defrito. Si el marisco se come cocido, añadir mostaza.

2. Locustas assas sic facies: aperiuntur locustae, ut assolet, cum testa sua et infunditur eis piperatum, coriandratum, et sic in craticula assantur. cum siccaverint, adicies ius in craticula quotiens siccaverint quousque assantur bene, inferes.

2 *Langosta asada*
Se abre la langosta como de costumbre, sin quitarle el caparazón. Se cubre de pimienta y coliandro, y se asa a la parrilla. Cuando se quede seca, se le añade más cantidad de hierbas hasta que la langosta esté bien asada.

3. Locusta elixa cum cuminato: piper, ligusticum, petroselinum, mentam siccam, cuminum plusculum, mel, acetum, liquamen. si voles, folium et malabathrum addes.

3 *Langosta cocida con salsa de comino*
Pimienta, ligústico, perejil, menta seca, comino en cantidad abundante, miel, vinagre y garum. Si se quiere, puede añadirse nardo y malobatron.

4. Aliter locusta: isicia de cauda eius sic facies: folium nocivum prius demes et elixas, deinde pulpam concides, cum liquamine, pipere et ovis isicia formabis.

4 *Albóndigas de langosta*
Quitar la parte menos aprovechable de la langosta, y cocerla con agua. Luego, picar la carne y hacer albóndigas con pimienta, garum y huevo.

5. In locusta elixa: piper, cuminum, rutam, mel, acetum, liquamen et oleum.

5 *Salsa para langosta cocida*
Pimienta, comino, ruda, miel, vinagre, garum y aceite.

6. Aliter in locusta: piper, ligusticum, cuminum, mentam, rutam, nucleos, mel, acetum, liquamen et vinum.

6 *Otra salsa*
Pimienta, ligústico, comino, menta, ruda, piñones, vinagre, garum y vino.

II. IN TORPEDINE

1. In torpedine: teritur piper, ruta, cepula arida. mel, liquamen, passum, vinum modice, olei boni guttas. cum bullire coeperit, amulo obligas.

II TORPEDO

1 *Salsa para el torpedo*
Machacar pimienta, ruda, cebolleta seca, miel, garum, vino de pasas, vino en poca de cantidad y unas gotas de aceite. Cuando empiece a hervir, envolver con almidón.

2. In torpedine elixa: piper, ligusticum, petroselinum, mentam, origanum, ovi medium, mel, liquamen, passum, vinum, oleum. si voles, addes sinape, acetum. si calidum volueris, uvam passam addes.

2 *Salsa para el torpedo cocido*
Pimienta, ligústico, perejil, menta, orégano, yema de huevo, miel, garum, vino de pasas, vino y aceite. Si se quiere, añadir mostaza y vinagre. En caso de preferir la salsa caliente, añadir uva pasa.

III. IN LOLLIGINE

1. In lolligine in patina: teres piper, rutam, mel modicum, liquamen, caroenum, olei guttas.

III CALAMAR

1 *Salsa para el calamar*
Machacar pimienta, ruda, miel en poca cantidad, garum, careno y unas gotas de aceite.

2. In lolligine farsili: piper, ligusticum, coliandrum, apii semen, ovi vitellum, mel, acetum, liquamen, vinum et oleum. obligabis.

2 *Salsa para el calamar relleno*
Pimienta, ligústico, coliandro, apio en grano, yema de huevo, miel, vinagre, garum, vino y aceite. Ligarlo.

IV.IN SEPIIS

1. In sepia farsili: piper, ligusticum, apii semen, careum, mel, liquamen, vinum, condimenta coctiva. calefacies, et sic aperies sepiam et perfundes.

IV SEPIAS

1 *Salsa para la sepia rellena*
Pimienta, ligústico, apio en grano, alcaravea, miel, garum, vino y finas hierbas para la cocción.

2. Sic farcies eam sepiam coctam: cerebella elixa enerviata teres cum piper, cui commisces ova cruda quod satis erit, piper integrum, isicia minuta, et sic consues et in bullientem ollam mittes ita ut coire impensa possit.

2 *Cómo rellenar la sepia cocida*
Machacar unos sesos cocidos sin nervio con pimienta, mezclarle unos huevos crudos en número suficiente, pimienta en grano y pequeñas salchichas. Coser la sepia y ponerla a cocer en agua caliente para que el relleno pueda hacerse.

3. Sepias elixas a balineo: in frigidam missas . . . cum pipere, lasere, liquamine, nucleis. ova ûaddesü et condies ut voles.

3 *Sepia cocida para después del baño*
Una vez puestas en agua fría, preparar la salsa siguiente: pimienta, benjuí, garum, piñones y huevos; triturar, ligar y sazonar a gusto de cada uno.

4. Aliter sepias: piper, ligusticum, cuminum, coriandrum viridem, mentam aridam, ovi vitellum, mel, liquamen, vinum, acetum et oleum modicum. et, ubi bullierit, amulo obligas.

4 *Otra salsa para sepias*
Pimienta, ligústico, comino, coliandro fresco, menta fresca, yema de huevo, miel, garum, vino, vinagre y un poco de aceite. Cuando hierva, añadir almidón.

V. IN POLYPO
In polypo: pipere, liquamine, lasere. inferes.

V PULPO
1 *Salsa para el pulpo*
Pimienta, garum y benjuí.

VI. IN OSTREIS:
In ostreis: piper, ligusticum, ovi vitellum, acetum, liquamen, oleum et vinum. si volueris, et mel addes.

VI OSTRAS
1 *Salsa para las ostras*
Pimienta, ligústico, yema de huevo, vinagre, garum, aceite y vino. Si se quiere, añadir miel.

VII. IN OMNE GENVS CONCHYLIORVM:
In omne genus conchyliorum: piper, ligusticum, petroselinum, mentam siccam, cuminum plusculum, mel, liquamen. si voles, folium et malabathrum addes.

VII OTROS MARISCOS
1 *Salsa para todo tipo de marisco*
Pimienta, ligústico, perejil, menta seca, comino en mucha cantidad, miel y garum. Si se quiere, añadir hoja de nardo y malobatron.

VIII. IN ECHINO
1. In echino: accipies pultarium novum, oleum modicum, liquamen, vinum dulce, piper minutum. facies ut ferveat. cum ferbuerit, in singulos echinos mittes, agitabis, ter bulliat. cum coxeris, piper asparges et inferes.

VIII ERIZO
1 *Salsa para el erizo*
Poner a cocer aceite en poca cantidad, garum, vino dulce, pimienta molida, y dejar hervir. Cuando esté, echar esta salsa encima del erizo, que se pondrá al fuego y se dejará hervir tres veces. Cuando se retire, espolvorear pimienta, y servir.

2. Aliter ûinü echino: piper, costum modice, mentam siccam, mulsum, liquamen, spicam Indicam et folium.

2 *Otra salsa*
Pimienta, un poco de costo, menta seca, vino con miel, garum, nardo indio y hoja de nardo.

3. Aliter ûinü echino: solum mittes in aqua calida, coques, levas, in patella compones, addes folium, piper, mel, liquamen, olei modice, ova, et sic obligas. in thermospodio coques, piper asparges et inferes.

3 *Otra salsa*
Poner a cocer los erizos en agua caliente; sacarlos y colocarlos en una cazuela. Echar hoja de nardo, pimienta, miel, garum, un poco de aceite, huevos y ligarlo. Ponerlo a la brasa*, espolvorear pimienta y servir.

* *thermospodium:* vasija llena de ceniza caliente.

4. In echino salso: echinum salsum cum liquamen optimum, caroeno, pipere, temperabis et adpones.

4 *Salsa para el erizo salado*
Mezclar el erizo salado con garum de la mejor calidad, careno, pimienta, amalgamar y servir.

5. Aliter: echinis salsis liquamen optimum admisces, et quasi recentes apparebunt, ita ut a balneo sumi possint.

5 Otra receta
Mezclar el erizo salado con garum de la mejor calidad, y parecerán frescos, de manera que podrán tomarse a la salida del baño.

IX. IN MITVLIS:
In mitulis: liquamen, porrum concisum, cuminum, passum, satureiam, vinum. mixta facies aquatius et ibi mitulos coques.

IX ALMEJAS
1 *Salsa para las almejas*
Garum, puerro picado, comino, vino de pasas, ajedrea y vino. Echar agua, y cocer en esta salsa las almejas.

X. IN SARDA CORDVLA MVGILE

1. In sardis: sardam farsilem sic facere oportet: sarda exossatur, et teritur puleium, cuminum, piperis grana, menta, nuces, mel. impletur et consuitur. involvitur in charta et sic supra vaporem ignis in operculo componitur. conditur ex oleo, caroeno, allece.

X SARDA, ATUN* Y MUJOL

1 *Sarda rellena*

Se saca la espina; se machaca poleo, comino, granos de pimienta, menta, nueces y miel, y con ello se rellena el pescado. Se cierra, se envuelve en papel y se pone en un recipiente a fuego lento. Se sazona con aceite, careno y salmuera.

* *Cordula:* atún recién nacido

2. Sarda ita fit: coquitur sarda et exossatur. teritur pipere, ligustico, thymo, origano, ruta, caryota, melle. et in vasculo ovis incisis ornatur impensa. vinum modice, acetum, defritum et oleum viridem.

2 *Cómo preparar la sarda*

Poner a cocer la sarda y sacarle la espina. Machacar pimienta, ligústico, tomillo, orégano, ruda, dátiles y miel. Se pondrá la salsa en un plato, adornada con trozos de huevo. Añadir vino, vinagre, defrito y aceite verde.

3. Ius in sarda: piper, origanum, mentam, cepam, aceti modicum et oleum.

3 *Salsa para la sarda*

Pimienta, orégano, menta, cebolla, un poco de vinagre y aceite.

4. Ius in sarda: piper, ligusticum, mentam aridam, cepam coctam, mel, acetum, oleum. perfundes, asperges ovis duris concisis.

4 *Otra salsa*

Pimienta, ligústico, menta, cebolla, un poco de vinagre y aceite. Echarlo por encima del pescado y adornar con trozos de huevo duro.

5. Ius in cordula assa: piper, ligusticum, apii semen, mentam, rutam, caryotam, mel, acetum, vinum et oleum. convenit et in sarda.

5 *Salsa para el atún asado*

Pimienta, ligústico, apio en grano, menta, ruda, dátiles, miel, vinagre, vino y aceite. Esta salsa también puede utilizarse para la sarda.

6. Ius in mugile salso: piper, ligusticum, cuminum, cepa, menta, ruta, calva, caryota, mel, acetum, sinape et oleum.

6 *Salsa para el mujol salado*

Pimienta, ligústico, comino, cebolla, menta, ruda, avellana, dátiles, miel, aceite, mostaza y vinagre.

7. Aliter ius in mugile salso: piper, origanum, erucam, mentam, rutam, calvam, caryotam, mel, oleum, acetum et sinape.

7 *Otra receta*

Pimienta, orégano, jaramago, menta, ruda, avellana, dátiles, miel, aceite, vinagre y mostaza.

8. Ius in siluro, in pelamyde et in thynno salsis: piper, ligusticum, cuminum, cepam, mentam, rutam, calvam, caryotam, mel, acetum, sinape, oleum.

8 **SILURO, PELAMYS[1] Y ATUN EN SALAZON**

Pimienta, ligústico, comino, cebolla, menta, ruda, avellana, dátiles, miel, vinagre, mostaza y aceite.

1 Pelamys: atún de un año.

9. Ius in mullo taricho: piper, rutam, cepam, dactilum, sinapi, trito commisces echino, oleo, et sic perfundes piscem frictum vel assatum.

9 **SALSA PARA EL BARBO SALADO**
Pimienta, ruda, cebolla, dátiles, mostaza, un erizo picado, aceite; mezclarlo todo y echarlo encima del pescado, frito o asado.

10. Salsum sine salso: iecur coques, teres, et mittes piper aut liquamen aut salem. addes oleum. iecur leporis aut haedi aut agni aut pulli, et, si volueris, in formella piscem formabis. oleum viridem supra adicies.

10 **IMITACION A PESCADO SALADO**
1 Cocer un hígado, machacarlo y aliñarlo con pimienta, garum o sal; añadir aceite ð el hígado puede ser de liebre, de cabrito, de cordero o de polloð ; si se quiere, se le puede dar la forma de pescado con un molde. Echar aceite verde por encima.

11. Aliter vice salsi: cuminum, piper, liquamen teres, et passum modice vel caroenum et nuces tritas plurimas misces et simul conteres et ûinü salsare defundes. oleum modice superstillabis et inferes.

11 *OTRA RECETA PARA IMITARLO*
Comino, pimienta, garum; machacarlo y añadirle un poco de vino de pasas, o careno y muchas nueces picadas; triturarlo todo y echarlo en una salsera. Echar por encima unas gotas de aceite, y servir.

12. Aliter salsum sine salso: cuminum tantum quantum quinque digitis tollis, piperis ad dimidium eius et unam spicam alei purgatam teres, liquamen superfundes, oleum modice superstillabis. hoc aegrum stomachum valde reficit et digestionem facit.

12 *Otra receta*
Machacar comino, la cantidad que puede cogerse con los cinco dedos, la mitad de pimienta y un diente de ajo picado, rociar con garum y echar unas gotas de aceite. Este preparado compone el estómago alterado y favorece la digestión.

XI. EMBRACTVM BAIANVM
Embractum Baianum: ostreas minutas, sphondylos, urticas in caccabum mittes, nucleos tostos concisos, rutam, apium, piper, coriandrum, cuminum, passum , liquamen, caryotam, oleum.

XI VARIADO DE BAYAS[1]
Poner en una cazuela ostras pequeñas, almejas, ortigas de mar, piñones tostados y picados, ruda, apio, pimienta, coliandro, comino, vino de pasas, garum, dátiles y aceite.

1 *Bayas:* Ciudad de Campania.





H A L I E V S
l i b e r ûXü

ʽΑλιεύς

LIBRO X ñEL PESCADORò

I. in piscibus diversis II. in murenam III. in anguillam

I. IN PISCIBVS

1. Ius diabotanon in pisce frixo: piscem quemlibet curas, lavas, friges. teres piper, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, origanum, rutam, fricabis, suffundes acetum, adicies caryotam, mel, defritum, oleum, liquamen, temperabis, refundes in caccabum, facies ut ferveat. cum ferbuerit, piscem frictum perfundes, piper asperges et inferes.

2. Ius in pisce elixo: piper, ligusticum, cuminum, cepulam, origanum, nucleos, caryotam, mel, acetum, liquamen, sinapi, oleum modice. ius calidum. si velis, uvam passam.

3. Aliter in pisce elixo: teres piper, ligusticum, coriandrum viridem, satureiam, cepam, ovorum vitella cocta, passum, acetum, oleum et liquamen.

4. Ius in pisce elixo: piscem curabis diligenter, mittes in mortarium salem, coriandri semen, conteres bene, volves eum, adicies in patinam, cooperies, gypsabis, coques in furno. cum coctus fuerit, tolles, aceto acerrimo asperges et inferes.

I PESCADO

1 *Salsa a las hierbas para el pescado frito*
Limpiar el pescado, el que se prefiera, y ponerlo a freir. Machacar pimienta, comino, coliandro en grano, raíz de benjuí, orégano, ruda, picar bien, rociar con vinagre y añadir unsos dátiles, miel, defrito, aceite, garum y amalgamar. Ponerlo en una cacerola, y dejar hervir. Cuando esté, echarlo encima del pescado frito, espolvorear pimienta y servir.

2 *Salsa para el pescado hervido*
Pimienta, ligústico, comino, cebolleta, orégano, piñones, dátiles, miel, vinagre, garum, mostaza, un poco de aceite, y si se quiere la salsa caliente, uva pasa.

3 *Otra salsa para el pescado hervido*
Machacar pimienta, ligústico, coliandro fresco, ajedrea, cebolla, yema de huevo duro, vino de pasas, vinagre, aceite y garum.

4 *Otra receta*
Limpiar con cuidado el pescado. En un mortero picar coliandro en grano y sal. Dejar en él el pescado unos momentos, y ponerlo en una cazuela, tapar y cocer en el horno. Cuando esté, sacarlo, rociar con vinagre muy fuerte, y servir.

5. Aliter ius in pisce elixo: cum curaveris piscem, adicies in sartaginem . . . semen, aquam, anethum viridem et ipsum piscem. cum coctus fuerit, asperges aceto et inferes.

5 Otra receta
Limpiarlo bien y ponerlo en una sartén con agua y eneldo fresco. Una vez frito, rociar con vinagre y servir.

6. Ius Alexandrinum in pisce asso: piper, cepam siccam, ligusticum, cuminum, origanum, apii semen, pruna damascena enucleata, mulsum, acetum, liquamen, defritum, oleum, et coques.

6 *Salsa alejandrina para el pescado asado*
Pimienta, ligústico, coliandro fresco, comino, orégano, apio en grano, ciruelas sin hueso, vino con miel, vinagre, garum, defrito y aceite. Poner a cocer.

7. Aliter ius Alexandrinum in pisce asso: piper, ligusticum, coriandrum viridem, uvam passam enucleatam, vinum, passum, liquamen, oleum, et coques.

7 *Otra salsa alejandrina*
Pimienta, ligústico, coliandro fresco, uva pasa sin semilla, vino, vino de pasas, garum y aceite. Poner a cocer.

8. Aliter ius Alexandrinum in pisce asso: piper, ligusticum, coriandrum viridem, cepam, damascena enucleata, passum, liquamen, acetum, oleum, et coques.

8 *Otra receta*
Pimienta, ligústico, coliandro fresco, cebolla, ciruelas sin hueso, vino de pasas, garum, vinagre y aceite. Poner a cocer.

9. Ius in gongro asso: piper, ligusticum, cuminum frictum, origanum, cepam siccam, ovorum vitella cocta, vinum, mulsum, acetum, liquamen, defritum, et coques.

9 *Salsa para el congrio asado*
Pimienta, ligústico, comino frito, orégano, cebolla seca, yema de huevo duro, vino, vino con miel, vinagre, garum y defrito. Poner a cocer.

10. Ius in cornutam: piper, ligusticum, origanum, cepam, uvam passam enucleatam, vinum, mel, acetum, liquamen, oleum, et coques.

10 *Salsa para el cornudo*[1]
Pimienta, ligústico, orégano, cebolla, uva pasa sin semilla, vino, miel, vinagre, garum y aceite. Poner a cocer.

1 *Cornutus:* nombre de un pescado de mar.

11. Ius in mullos assos: piper, ligusticum, rutam, mel, nucleos, acetum, vinum, liquamen, oleum modice. calefacies et perfundes.

11 *Salsa para el barbo asado*
Pimienta, ligústico, ruda, miel, piñones, vinagre, vino, garum y un poco de aceite. Poner a calentar, y echarlo encima del pescado.

12. Aliter ius in mullos assos: rutam, mentam, coriandrum, feniculum, omnia viridia, piper, ligusticum, mel, liquamen et oleum modice.

12 *Otra salsa para el barbo asado*
Ruda, menta, coliandro, hinojo ð todo frescoð , pimienta, ligústico, miel, garum y un poco de aceite.

13. Ius in pelamyde assa: piper, ligusticum, origanum, coriandrum viridem, cepam, uvam passam enucleatam, passum, acetum, liquamen, defritum, oleum, et coques. hoc ius convenit et in elixa. si vis, et mel addes.

13 *Salsa para el pelamys asado*
Pimienta, ligústico, orégano, coliandro fresco, cebolla, uva pasa sin semilla, vino de pasas, vinagre, garum, defrito y aceite. Poner a cocer. Esta salsa también puede utilizarse para el pelamys hervido. Si se quiere, puede echarse miel.

14. Ius in percam: piper, ligusticum, cuminum frictum, cepam, pruna damascena enucleata, vinum, mulsum, acetum, oleum, defritum, et coques.

14 *Salsa para la perca*
Pimienta, ligústico, comino frito, cebolla, ciruelas sin hueso, vino, vino con miel, vinagre, aceite y defrito. Poner a cocer.

15. Ius in pisce rubellione: piper, ligusticum, careum, serpyllum, apii semen, cepam siccam, vinum, passum, acetum, liquamen, oleum. amulo obligas.

15 *Salsa para el salmonete*
Pimienta, ligústico, alcaravea, serpol, apio en grano, cebolla seca, vino, vino de pasas, vinagre, garum y aceite. Envolver con almidón.

ûII IN MVRENAMü

II MORENA

1. Ius in murena assa: piper, ligusticum, satureiam, crocomagma, cepa, pruna damascena enucleata, vinum, mulsum, acetum, liquamen, defritum, oleum, et coques.

1 *Salsa para la morena asada*
Pimienta, ligústico, ajedrea, bagazo de azafrán, cebolla, ciruelas sin hueso, vino, vino con miel, vinagre, garum, defrito y aceite. Poner a cocer.

2. Aliter ius in murena assa: piper, ligusticum, pruna damascena, vinum, mulsum, acetum, liquamen, defritum, oleum, et coques.

2 *Otra salsa para la morena asada*
Pimienta, ligústico, ciruelas, vino, vino con miel, vinagre, garum, defrito y aceite. Poner a cocer.

3. Aliter ius in murena assa: piper, ligusticum, nepetam montanam, coriandri semen, cepam, nucleos pineos, mel, acetum, liquamen, oleum, et coques.

3 Otra receta
Pimienta, ligústico, nébeda silvestre, coliandro en grano, cebolla, piñones, miel, vinagre, garum y aceite. Poner a cocer.

4. Aliter ius in murena elixa: piper, ligusticum, anethum, apii semen, rhus Syriacum, caryotam, mel, acetum, liquamen, oleum, sinape, defritum.

4 *Salsa para la morena hervida*
Pimienta, ligústico, eneldo, apio en grano, zumaque, dátiles, miel, vinagre, garum, aceite, mostaza y defrito.

5. Aliter ius in murena elixa: piper, ligusticum, careum, apii semen, coriandrum, mentam aridam, nucleos pineos, rutam, mel, acetum, vinum, liquamen, oleum modice. calefacies et amulo obligas.

5 Otra receta
Pimienta, ligústico, alcaravea, apio en grano, coliandro, menta seca, piñones, ruda, miel, vinagre, vino, garum y un poco de aceite. Poner a calentar y envolver con almidón.

6. Ius in murena elixa: piper, ligusticum, careum, cuminum, nucleos, caryotam, sinape, mel, acetum, liquamen et oleum et defritum.

6 *Otra receta*
Pimienta, ligústico, alcaravea, comino, piñones, dátiles, mostaza, miel, vinagre, garum, aceite y defrito.

7. Ius in lacertos elixos: piper, ligusticum, cuminum, rutam viridem, cepam, mel, acetum, liquamen, oleum modice. cum bullierit, amulo obligas.

7 *Salsa para la caballa hervida*
Pimienta, ligústico, comino, ruda fresca, cebolla, miel, vinagre, garum y un poco de aceite. Cuando hierva, envolver con almidón, y servir.

8. Ius in pisce elixo: piper, ligusticum, petroselinum, origanum, cepam aridam, mel, acetum, liquamen, vinum, oleum modice. cum bullierit, amulo obligas, et in lance inferes.

8 *Salsa para el pescado hervido*
Pimienta, ligústico, orégano, cebolla albarrana, miel, vinagre, garum, vino un poco de aceite. Cuando hierva, envolver con almidón, y servir.

9. Ius in pisce asso: piper, ligusticum, thymnum, coriandrum viridem, mel, acetum, liquamen, vinum, oleum, defritum. calefacies et agitabis rutae surculo et obligabis amulo.

9 *Salsa para pescado asado*
Pimienta, ligústico, tomillo, coliandro fresco, miel, vinagre, garum, vino, aceite y defrito. Poner a calentar y remover con una rama de ruda; envolver con almidón.

10. Ius in thynno: piper, cuminum, thymum, coriandrum, cepam, uvam passam, acetum, mel, vinum, liquamen, oleum. calefacies, amulo obligabis.

10 *Salsa para el atún*
Pimienta, comino, tomillo, coliandro, cebolla, uva pasa, vinagre, miel, vino, garum y aceite. Poner a calentar y envolver con almidón.

11. Ius in thynno elixo: piper, ligusticum, thymum, condimenta mortaria, cepam, caryotam, mel, acetum, liquamen, oleum, sinape.

11 *Salsa para el atún hervido*
Pimienta, ligústico, tomillo, los ingredientes que se echan al almodrote, cebolla, dátiles, miel, vinagre, garum, aceite y mostaza.

12. Ius in dentice asso: piper, ligusticum, coriandrum, mentam, rutam aridam, malum cydonium coctum, mel, vinum, liquamen, oleum. calefacies, amulo obligabis.

12 *Salsa para el denton asado*
Pimienta, ligústico, coliandro, menta, ruda seca, membrillo cocido, miel, vino, garum y aceite. Poner a calentar y envolver con almidón.

13. In dentice elixo: piper, anethum, cuminum, thymum, mentam, rutam viridem, mel, acetum, liquamen, vinum, oleum modice. calefacies et amulo obligabis.

13 *Salsa para el dentón hervido*
Pimienta, eneldo, comino, tomillo, menta, ruda fresca, miel, vinagre, garum, vino y un poco de aceite. Poner a calentar y envolver con almidón.

14. Ius in pisce aurata: piper, ligusticum, careum, origanum, rutae bacam, mentam, myrtae bacam, ovi vitellum, mel, acetum, oleum, vinum, liquamen. calefacies et sic uteris.

14 *Salsa para la dorada*
Pimienta, ligústico, alcaravea, orégano, baya de ruda, menta, baya de mirto, yema de huevo, miel, vinagre, aceite, vino y garum. Poner a calentar.

15. Ius in pisce aurata assa: piper, coriandrum, mentam aridam, apii semen, cepam, uvam passam, mel, acetum, vinum, liquamen et oleum.

9 *Salsa para la dorada asada*
Pimienta, coliandro, menta seca, apio en grano, cebolla, uva pasa, miel, vinagre, vino, garum y aceite.

16. Ius in scorpione elixo: piper, careum, petroselinum, caryotam, mel, acetum, liquamen, sinape, oleum, defritum.

16 *Salsa para el escorpión hervido*
Pimienta, alcaravea, perejil, dátiles, miel, vinagre, garum, mostaza, aceite y defrito.

17. In pisce oenogarum: teres piper, rutam, mel commisces, passum, liquamen, caroenum, et igni mollissimo calefacies.

17 *Enogaro para el pescado*
Machacar pimienta, ruda, mezclar con miel, vino de pasad, garum, careno, y calentar a fuego lento.

18. In pisce oenogarum: ut supra facies. cum bullierit, amulo obligabis.

18 *Otra receta de enogaro*
Como en la receta anterior, y cuando hierva, envolver con almidón.

ûIII. IN ANGVILLAMü

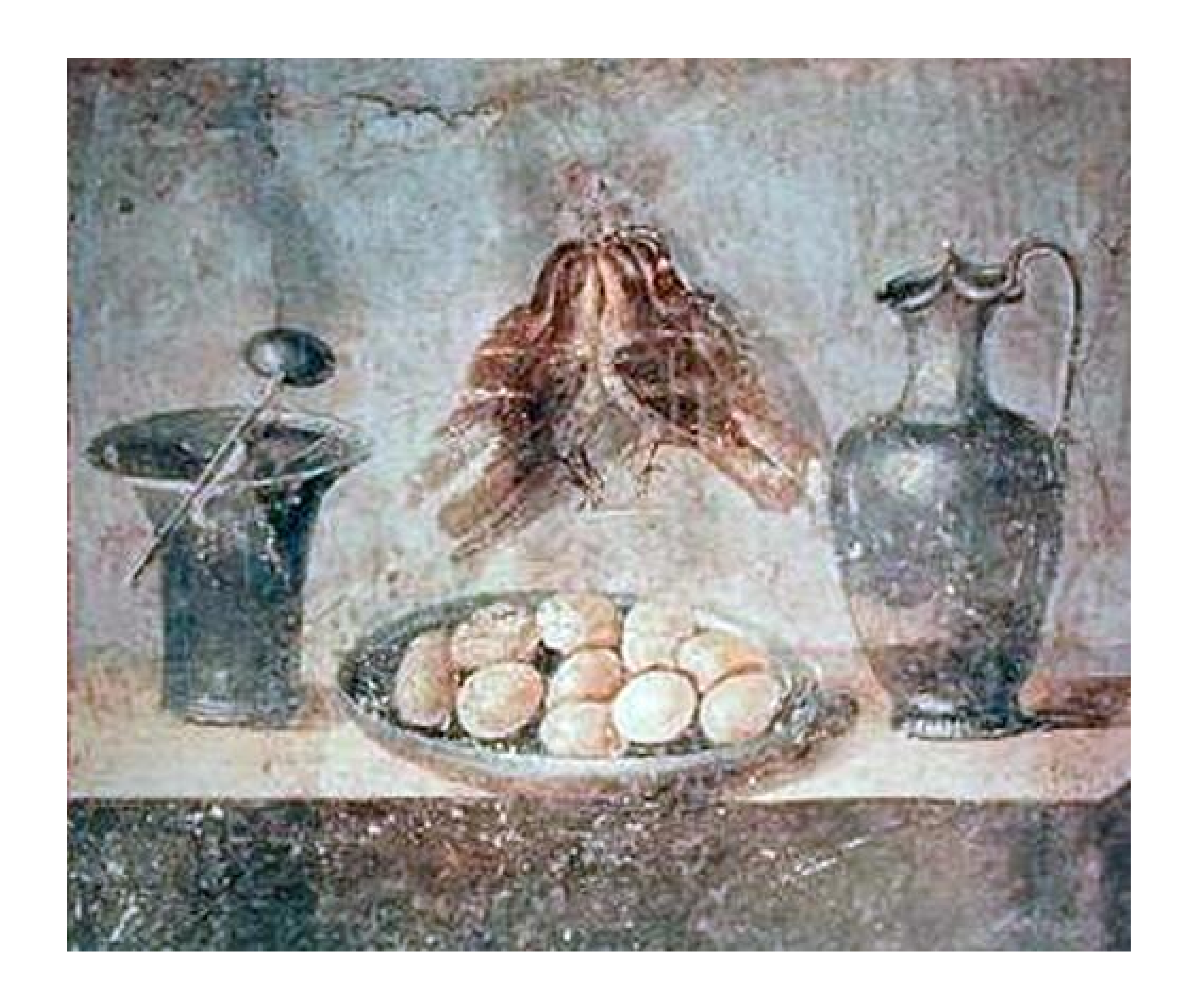
1. Ius in anguilla: piper, ligusticum, apii semen, anethum, rhus Syriacum, caryotam, mel, acetum, liquamen, oleum, sinape et defritum.

2. Ius in anguillam: piper, ligusticum, rhus Syriacum, mentam siccam, rutae bacas, ovorum vitella cocta, mulsum, acetum, liquamen, oleum. coques.

III ANGUILA

1 *Salsa para la anguila*
Pimienta, ligústico, apio en grano, eneldo, zumaque, dátiles, miel, vinagre, garum, aceite, mostaza y defrito.

2 *Salsa para la anguila*
Pimienta, ligústico, zumaque, menta seca, bayas de ruda, yemas de huevo duro, vino con miel, vinagre, garum y aceite. Poner a cocer.





A P I C I E X C E R P T A
A V I N O D A R I O
v i r o i n l u s t r i

EXTRACTOS DE APICIO, POR EL FAMOSO VINIDARIO

BREVIS PIMENTORVM
quae in domo esse debeant ut condimentis nihil desit:

Crocum, piper, zingiber, lasar, folium, baca myrtae costum, cariofilum, spica Indica, addena, cardamomum, spica nardi.

De seminibus hoc: papaver, semen rutae, baca rutae, baca lauri, semen anethi, semen api, semen feniculi, semen ligustici, semen erucae, semen coriandri, cuminum, anesum, petroselinum, careum, sisama.

De siccis hoc: lasaris radices, menta, nepeta, salvia, cupressum, origanum, iuniperum, cepa gentima, bacas thymi, coriandrum, pyrethrum, ûfoliaü citri, pastinaca, cepa ascalonia, radices iunci, anethum, puleium, cyperum, alium, osprea, samsucum, innula, silfium, cardamomum.

De liquoribus hoc: mel, defritum, caroenum, piperatum, passum.

De nucleis hoc: nuces maiores, nucleos pineos, amygdala, aballana.

De pomis siccis hoc: damascena, dactilos, uvam passam, granata. Haec omnia in loco sicco pone, ne odorem et virtutem perdant.

1 *Lista de especias indispensables para la casa, a fin de poder preparar todos los condimentos.*

Azafrán, pimienta, jengibre, laserpicio, hoja de nardo, bayas de mirto, costo, cariofilada, espiga india, adena (¿desconocida?) cardamomo y espiga de nardo

2 *En grano*
Higos, ruda, bayas de ruda, bayas de laurel, eneldo, apio, hinojo, ligústico, jaramago, coliandro, comino, anís, perejil, alcaravea y ajonjolí.

3 *Secas*
Raíz de benjuí, menta, nevada, salvia, ciprés, orégano, cebolla, enebro, genciana, bayas de tomillo, coliandro, pelitre, cidro, zanahoria, cebolla de Ascalonia, raíz de junco, eneldo, poleo, chufa, ajo, legumbres secas, mejorana, helenio, laserpicio y cardamomo.

4 *Licores*
Miel, defrito, careno, vino a la pimienta y vino de pasas.

5 *Frutos de almendras*
Nueces, piñones, almendras y avellanas.

6 *Frutos secos*
Ciruelas, dátiles, uva pasa, granadas. Colocar en lugar fresco para que conserven su aroma y efecto.

BREVIS CIBORVM

PLATOS DIVERSOS

I. caccabinam minorem II. caccabinam fusilem III [in] ofellas garatas IV. ofellas assas V. aliter ofellas VI. ofellas garaton VII. pisces scorpiones rapulatos VIII. pisces frixos cuiuscumque generis X. item pisces frixos X. pisces assos XI. pisces oenoteganon XII. sardas XIII. item pises oenoteganon XIV. mullos anethatos XV. aliter mullos XVI. murenas et anguillas XVII. locustas et quillas XVIII. pisces elixos XIX. patinas ovorum XX. porcellum coriandratum XXI. porcellum oenococtum XXII. porcellum eo iure XXIII. porcellum thymo sparsum XXIV. porcellum oxyzomum XXV. porcellum lasaratum XXVI. porcellum iuscellum XXVII. agnum simplicem XXVIII. haedum lasaratum XXIX. turdos aponcomenos XXX. turtures XXXI. ius in perdices

I. CACCABINAM MINOREM
1. Holera diversa elixa compone et pullinam inter se, si volueris, condis liquamine et oleo, et bulliat. teres piper modicum et folium et cum tritura commisces ovum et tribulas.

1 *Plato de verduras*
Preparar verduras de distintas clases, cocerlas en agua y, si se quiere, echar pollo. Sazonar con garum y aceite, y dejar hervir. Machacar un poco de pimienta y hoja de nardo; mezclar un huevo, y picar bien.

2. Alias: tritura, unde perfundes caccabinam: teres ergo folium quantum competat cum cerifolio una et quarta parte de lauri baca et medium caulis elixi et folia coriandri et solves de iuscello eius et vaporabis in cinere calido et ad horam antequam fundas in vasculo, perfundis conditum et sic ponis.

2 *Salsa para el plato de verduras*
Machacar hoja de nardo, en cantidad suficiente, con perifollo, una cuarta parte de baya de laurel, media col hervida y hojas de coliandro. Hacer una salsa con el jugo de la col, y poner a cocer a fuego máximo. Antes de echarlo en la salsera, echarle conditum, y servir.

II. CACCABINAM FVSILEM:
Malvas, porros, betas sive coliclos elixatos, turdos atque isicia de pullo, copadia porcina sive pullina et cetera quae in praesenti habere poteris, compones variatim. teres piper, ligusticum cum vini veteris pondo duo, liquamen pondo I, mel pondo I, olei aliquantum. gustata, item permixta et temperata, mittis in patinam et fac ut modice ferveat. et cum coquitur, adicies lactis sextarium unum, ova dissoluta cum lacte perfundes, patinam, mox constrinxerit, inferes.

II *Puré de verduras*
Malvas, puerros, acelgas o coles cocidas, unos tordos y albóndigas de pollo, trozos de carne de cerdo, o bien de pollo, y de cualquier otra que se tenga a mano. Machacar pimienta, ligústico, con algo más de medio litro de vino rancio, la mitad de garum y de miel y bastante aceite. Catarlo, mezclarlo bien y echarlo en una cazuela, dejándolo hervir a fuego lento. Durante la cocción, añadir medio litro de leche con unos huevos que se hayan batido en ella previamente. Cuando haya cuajado, servir.

III. OFELLAS GARATAS:
Ponis ofellas in sartagine, adices liquamen libram unam, olei similiter, mellis aliquantum et sic frigis.

III *Carne al garum*
Poner la carne en la sartén, añadir medio litro de garum, aproximadamente la misma cantidad de aceite, bastante miel, y freír.

IV. OFELLAS ASSAS:
Exbromabis diligenter et in sartagine mittis. friges oenogaro. postea simul cum ipso oenogaro inferes et piper aspargis.

IV *Carne asada*
Limpiar la carne cuidadosamente, y ponerla en la sartén. Freírla con garum mezclado con vino. Se servirá con este mismo garum y pimienta por encima.

V. ALITER OFELLAS:
[si] In liquamine frigantur et calidae melle unguantur et sic inferantur.

V. *Otra receta de carne*
Freír la carne con garum, untarla ð estando calienteð de miel, y servir.

VI. OFELLAS GARATON:
Lasar, zingiber, cardamomum et uno acetabulo liquaminis misces cum his omnibus tritis et ibi ofellas coques.

VI. *Carne con salsa al garum*
Benjuí, jengibre, cardamomo y un poco de garum, mezclar todo, y freír la carne con esta salsa.

VII. PISCES SCORPIONES RAPVLATOS:
Coquis in liquamen et oleo et cum mediaverit coctura, tolles. rapas elixas madidas et minutissime concisas manibus depressabis, ut humorem non habeant, et cum pisce obligas, et bulliat cum oleo abunde. et, iam bullivit, teres cuminum, lauri bacam dimidiam, addes propter colorem crocum. amulabis de oryza propter spissitudinem. superfundes et tunc inferes. addes modicum acetum.

VII. *Escorpiones con nabos*
Cocer los escorpiones con garum y aceite, y a media cocción, sacarlos. Apretar con las manos unos nabos, que se habrán cocido previamente con agua, hasta que suelten toda el agua, picarlos en trozos muy pequeños. Mezclar con el pescado, y dejar hervir. Cuando esté, machacar comino y unas bayas de laurel, echar azafrán para dar color, mezclar con arroz para espesar, y derramarlo por encima del pescado. Añadir un poco de vinagre.

VIII. PISCES FRIXOS CVIVSCVMQVE GENERIS
sic facies: Teres piper, coriandri semen, lasaris radices, origanum, rutam, caryotam, suffundes acetum, oleum, liquamen, adices defritum. haec omnia temperabis et in caccabulo mittis et ferveat. cum calefeceris, eosdem pisces superfundes. asparso pipere inferes.

VIII. *Fritura de pescado*

Machacar pimienta, coliandro en grano, raíz de benjuí, orégano, ruda, dátiles, rociar con vinagre, aceite, garum y añadir defrito. Amalgamar bien, y poner a cocer en una cacerola. Una vez hervido, echar el pescado, espolvorear pimienta y servir.

IX. ITEM PISCES FRIXOS
sic facies: Teres piper, ligusticum, bacam lauri, coriandrum, mel, liquamen, vinum, passum vel caroenum temperas. coques igni lento, amulo oryzae obligas et inferes.

IX. *Fritura de pescado*
Machacar pimienta, ligústico, bayas de laurel, coliandro, miel, garum, vino y amalgamar con vino de pasas o careno. Cocer a fuego lento, mezclar con arroz, y servir.

X. PISCES ASSOS:
Teres piper, ligusticum, satureiam, cepam siccam, suffundes acetum, adices caryotam, anethum, ovorum vitella, mel, acetum, liquamen, oleum, defritum. haec omnia in uno mixta perfundes.

X. *Pescado asado*
Machacar pimienta, ligústico, ajedrea, cebolla seca, rociar con vinagre, añadir dátiles, eneldo, yema de huevo, miel, vinagre, garum, aceite y defrito. Amalgamar, y servir.

XI. PISCES OENOTEGANON:
Friges pisces, teres piper, ligusticum, rutam, condimenta viridia, cepam siccam. adices oleum, liquamen et inferes.

XI *Fritura de pescado al vino*
Freír el pescado, machacar pimienta, ligústico, ruda, finas hierbas y cebolla seca. Añadir aceite, (vino), garum y servir.

XII. SARDAS
sic facies: Teres piper, ligustici semen, origanum, cepam siccam, ovorum coctorum vitella, acetum, oleum. haec in unum temperas et perfundes.

XII *Sarda*
Machacar pimienta, ligústico en grano, orégano, cebolla seca, yema de huevo duro, vinagre ya aceite. Amalgamar hasta hacer una masa, y servir.

XIII. PISCES OENOTEGANON:
A crudo pisces quos volueris lavas, componis in patinam, mittis oleum, liquamen, vinum, fasciculos porri et coriandri, coquitur. teres piper, origanum, ligusticum et fasciculos quos elixasti, teres et suffundes impensam de patina. facis ut obliget. cum bene tenuerit, piper asparso inferebis.

XIII *Fritura de pescado al vino*
Escoger unos pescados al gusto de uno, lavarlos y colocarlos en la cazuela. Echar aceite, garum, vino, un manojo de puerro y de coliandro, y poner a cocer. Machacar pimienta, orégano, ligústico y los manojos que se han puesto antes. Amalgamar bien, y añadir un poco de salsa de la cocción. Una vez ligado, dejar cuajar, espolvorear pimienta y servir.

XIV. MVLLOS ANETHATOS
sic facies: Rades pisces, lavabis, in patinam componis, adicies oleum, liquamen, vinum, fasciculos porri et coriandri, mittes ut coquatur. adicies piper in mortario, fricabis, adicies oleum et partem aceti, vino passo temperabis. traicies in caccabum, ponis ut ferveat. amulo obligabis et patinam piscium perfundis. insuper piper aspargis.

XIV *Barbo al eneldo*
Limpiarlo bien, y ponerlo en una cacerola. Echar aceite, garum, vino y un manojo de puerro y de coliandro. Dejar que hierva. Picar pimienta, con un poco de aceite y vinagre, y amalgamar con vino y vino de pasas. Ponerlo a cocer en una marmita. Envolver con almidón, echarlo encima del pescado, ya hervido, espolvorear pimienta y servir.

XV. ALITER MVLLOS:
Rades, lavas, componis in patinam. adices oleum, liquamen, vinum, in coctura fasciculum porri et coriandri, imponis ut coquatur. teres piper, ligusticum, origanum, adicies de iure suo [hec de patella], vino passo temperas, mittis in caccabo, ponis ut ferveat, amulo obligabis et patellam postea perfundes, piper aspargis et inferes.

XV *Otra de barbo*
Lavarlo, y ponerlo en una cacerola. Echar aceite, garum, vino y, durante la cocción, un manojo de puerro y de coliandro. Machacar pimienta, ligústico, orégano, añadir salsa de la cocción, amalgamar con vino, vino de pasas y poner a cocer. Envolver con almidón, y luego echarlo en la cacerola del pescado. Espolvorear pimienta, y hervir.

XVI. MVRENAM AVT ANGVILLAS VEL MVLLOS
sic facies: Purgabis, componis in patinam diligenter. adicies in mortario piper, ligusticum, origanum, mentam, cepam aridam, effundes vinum, acetabuli liquaminis dimidium, mellis tertiam partem, modice defritum ad cochleare. debent autem hoc iure cooperiri, ut super cocturam supersit aliquid iuris.

XVI *Morena, anguila o barbo*

Limpiar y poner en una cacerola. En un mortero machacar pimienta, ligústico, orégano, menta, cebolla seca, mojar con garum y vino, un poco de miel y una cucharada de defrito. Cubrir el pescado con esta salsa.

XVII. LOCVSTAM ûET SCILLASü:
Teres piper, ligusticum, api semen, effundes acetum, liquamen, ovorum vitella et mixta in unum perfundis et inferes.

XVII *Langosta (y Esquila)*
Machacar pimienta, ligústico, apio en grano. Mojar con garum, vinagre, yema de huevo, y amalgamar hasta hacer una masa. Cubrir el pescado con la salsa, y servir.

XVIII. IN PISCIBVS ELIXIS:
Teres piper, ligusticum, api semen, origanum, suffundes acetum, adicies nucleos pineos, caryotam quod satis sit, mel, acetum,

XVIII *Salsa para el pescado hervido*
Machacar pimienta, ligústico, apio en grano, mojar con vinagre, añadir piñones, dátiles en cantidad suficiente, miel, vinagre, garum y mostaza.

liquamen, sinape. temperabis et uteris.

Amalgamar, y servir.

XIX. PATINA SOLEARVM EX OVIS:
Rades, purgas, componis in patinam, adicies liquamen, oleum, vinum, fasciculum porri et coriandri semen, mittis ut coquatur. teres piper modicum, origanum, suffundis ius ûdeü suo sibi, adicies iuri decem cruda ova, dissolvis et in unum corpus facies. traicies in patinam super soleas. ad ignem lentum pones ut decoquat, et cum duxerit, piper adspargis.

XIX *Lenguado con huevo*
Lavar bien el pescado, y ponerlo en una cazuela. Echar garum, aceite, vino, un manojo de puerro y de coliandro, y dejar hervir. Machacar pimienta, orégano, mojar con salsa de la cocción, añadir diez huevos crudos batidos. Poner a fuego lento, para que ligue completamente. Una vez alcance el punto de cocción, espolvorear pimienta, y servir.

XX. PORCELLVM CORIANDRATVM:
Assas porcellum diligenter, facies mortarium sic, in quo teres piper, anethum, origanum, coriandrum viride, admisces mel, vinum, liquamen, oleum, acetum, defritum. haec omnia calefacta perfundes et aspargis uvam passam, nucleos pineos et cepam concisam et sic inferes.

XX *Cochinillo al coliandro*
Meter el cochinillo en el horno. Preparar una salsa con los siguientes ingredientes: pimienta, eneldo, orégano, coliandro fresco, miel, vino, garum, aceite, vinagre y defrito. Calentarlo y echarlo encima del cochinillo. Añadir unas uvas pasas, piñones y cebolla troceada.

XXI. PORCELLVM OENOCOCTVM:
Porcellum accipies, ornabis, coque in oleo et liquamine. cum coquitur, adicies in mortario piper, rutam, bacam lauri, liquamen, passum sive caroenum, vinum vetus, simul omnia teres, temperas et traicies in patinam aeneam. mittis eum.

XXI *Cochinillo al vino*
Poner a cocer el cochinillo con aceite y garum. Durante la cocción, preparar pimienta, ruda, baya de laurel, garum, vino de pasas o careno, vino rancio, amalgamar bien y ponerlo en una cacerola de cobre:

XXII. PORCELLVM EO IVRE
percoque, cum autem levas amulo obligabis et sic in vas transferes et inferes.

XXII
con esta salsa se terminará de cocer el cochinillo. Cuando esté, envolver con almidón, y servir.

XXIII. PORCELLVM THYMO SPARSVM:
Porcellum lactentem pridie occisum elixas sale et anethum et in aqua frigida adsidue intingis, ut candorem habeat. deinde condimenta viridia, thymum, puleium modicum, ova dura, cepam concisam minutam, ea omnia superspargis et condis liquamen hemina una, olei pondo uno, passum pondo uno, et sic ministras.

XXIII *Cochinillo al tomillo*
Cocer con agua, sal y eneldo un cochinillo muerto el día anterior, yque se habrá dejado en agua fría para que la carne estuviera tierna. Preparar finas hierbas, tomillo, un poco de poleo, huevo duro, cebolla picada, y echarlo encima del cochinillo, mojándolo con garum y 1/4 1. de aceite, 1/4 1. de vino de pasas, y servir.

XXIV. PORCELLVM OXYZOMVM:
Porcellum accuratum ornabis et mittis in iuscellum sic conditum: adicies in mortario piper grana L, mellis quantum competat, cepas siccas III, coriandri viridis sive sicci modicum, liquaminis heminam, olei sextarium I, aquae heminam I, simul temperas in caccabulo. mittis in eo porcellum. dum bullire coeperit, saepius agitabis, ut spissum fiat. si aliquid minus iuris facere coeperit, tunc adicies heminam I aquae.

XXIV *Cochinillo con salsa picante*
Preparar el cochinillo con la siguiente salsa: 50 granos de pimienta molida, cantidad suficiente de miel, 3 cebollas secas, un poco de coliandro fresco o seco, garum, 1/2 1. de aceite, un poco de agua, y amalgamar en una cazuela. Echarlo encima del cochinillo, y poner a cocer. A media cocción, remover para que espese; si lo hace en exceso, añadir agua. El cochinillo se servirá acompañado de esta salsa.

sic percoque et sic porcellum inferes.

XXV. PORCELLVM LASARATVM:
Teres in mortario piper, ligusticum, careum, misces cyminum paululum, lasar vivum, lasaris radicem, suffundis acetum, addis nucleos pineos, caryotam, mel, acetum, liquamen, sinape factum. oleum omnia temperas et perfundis.

XXV *Cochinillo al benjuí*
Picar pimienta, ligústico, alcaravea, bastante cantidad de comino, raíz de benjuí, benjuí fresco, mojar con vinagre, añadir unos piñones, dátiles, miel, vinagre, garum y mostaza. Amalgamar, y echar encima del cochinillo.

XXVI. PORCELLVM IVSCELLATVM:
Mittes in mortario piper, ligusticum aut anesum, coriandrum, rutam, bacam lauri, fricabis, suffundis liquamen, porrum, passi sive mellis modicum, vinum modicum, olei aliquantum. cum coxeris, amulo obligabis.

XXVI *Cochinillo con salsa*
Preparar esta salsa: pimienta, ligústico, anís, coliandro, ruda, baya de laurel, picarlo bien, mojar con garum, añadir puerro, un poco de vino de pasas o miel, vino y algo de aceite. Una vez cocido, espesar con almidón.

XXVII. AGNVM SIMPLICEM:
De agno decoriato facies copadiola, lavabis diligenter, mittes in caccabo. adicies oleum, liquamen, vinum, porrum, coriandrum cultro concisum. cum bullire coeperit, saepius agitabis et inferes.

XXVII *Cordero*
Cortar en trozos el cordero, al que se le habrá quitado la piel, y lavarlos bien con agua. Ponerlos en una cazuela. Echar aceite, garum, vino, puerro y coliandro troceado. Cuando empiece a hervir, remover una y otra vez.

XXVIII. HAEDVM LASARATVM:
Haedi intestinas bene purgatas imples piper, liquamen, lasar, oleum et intra haedum mittes et bene consues et cum haedo simul coquuntur. et cum decoxerit, adicies in mortario rutam, bacam lauri, et levato haedo atque exsucato ipso iure perfundis et sic ponis.

XXVIII *Cabrito al benjuí*
Limpiar cuidadosamente las tripas del cabrito; llenarlas con pimienta, garum, benjuí y aceite, y meterlas dentro del animal. Coserlo, y poner a cocer. Terminada la cocción, preparar en un mortero pimienta y bayas de laurel, mezclar bien y cubrir el animal con esta salsa, después que echara todo el líquido.

XXIX. TVRDOS APONCOMENOS:
Teres piper, lasar, bacam lauri, admisces cuminum, garum et sic turdum per guttur imples et filo ligabis. et facies ei impensam, in quo decoquantur, quae habeat oleum, sales, aquam, anethum et capita porrorum.

XXIX. *Tordos rellenos*
Machacar pimienta, benjuí y bayas de laurel; mezclar con enogaro, y llenar con esta salsa el tordo por la boca; coserlo. Poner a cocer con agua, y se le echará aceite, sal, eneldo y unas cabezas de puerro.

XXX. TVRTVRES:
Aperies, ornabis diligenter, teres piper, lasar, liquamen modicum, infundis ipsas turtures ut combibant sibi, et sic assas.

XXX. *Tórtolas*
Abrirlas, y limpiarlas. Machacar pimienta, benjuí y un poco de garum; echarlo en la tórtola para que lo absorba, y asarla.

XXXI. IVS IN PERDICES:
Teres in mortario piper, apium, mentam et rutam, suffundis acetum, addis caryotam. mel, acetum, liquamen, oleum. simul coques et inferes.

XXXI. *Salsa para las perdices*
Machacar en un mortero pimienta, apio, menta y ruda, mojar con vinagre, añadir dátiles, miel, vinagre, garum y aceite. Cocerlo, y servir.